

ENTRADAS

STARTERS

- **PROVOLETA DE CABRA**   -----\$ 17.500.-
 con ensalada, cherrys confit y gel de naranja.
 GOAT CHEESE PROVOLETA
with salad, confit cherry tomatoes and orange gel.
- **MOLLEJA**  ----- \$ 18.900.-
 con escabeche de vegetales, limón y lactonesa de ajo.
 GIZZARDS
with vegetable vinegar marinade, lemon and garlic lactonese.
- **ENSALADA DE SALMÓN GRAVLAX**  -----\$ 23.100.-
 huevos de codorniz, edamames, crema de parmesano y remolacha.
 GRAVLAX SALMON SALAD
equail eggs, green soybeans, parmesan cheese and beet.
- **ROLL DE PUERROS Y ALGA NORI**   -----\$ 13.500.-
 aceite de ceniza, polvo de remolacha y lactonesa de cilantro.
 LEEKS ROOL AND NOORI SEAWEED
ash oil, beet powder and coriander lactonese.
- **TORTILLA ESPAÑOLA**  -----\$ 14.900.-
 con mouselina de morcilla.
 SPANISH TORTILLA
with blood sausage.
- **PULPO A LA GALLEGA**  -----\$ 27.500.-
 con cachelo de papines.
 GALICIAN STYLE OCTOPUSS
with boiled farm potatoes.
- **EMPANADA CRIOLLA** -----\$ 4.500.-
 de carne a cuchillo.
 ARGENTINIAN STYLE EMPANADA
made with knife – hand cut meat.
- **SETAS EN TEMPURA**   -----\$ 12.300.-
 risotto verde y aceite de berro.
 MUSHROOMS TEMPURA
green risotto and watercrees oil



Opción sin trigo



Opción vegetariana





















CARNES

MEATS

- SUPREMA DE POLLO ORGÁNICA  -----\$ 14.300.-
ORGANIC CHICKEN
- MEDALLÓN DE LOMO  -----\$ 19.600.-
LOIN MEDALLION
- OJO DE BIFE  -----\$ 24.800.-
STEAK EYE
- MILANESA DE LOMO -----\$ 18.600.-
BREADED LOIN
- SALMÓN  -----\$ 26.600.-
SALMON

GUARNICIONES

SIDE DISHES

- PURÉ DE PAPAS   -----\$ 6.000.-
SMASHED POTATOES
- PURÉ DE PAPAS TRUFADO   -----\$ 7.800.-
TRUFFLED SMASHED POTATOES
- PURÉ DE PAPAS AHUMADO   -----\$ 6.900.-
SMOKED SMASHED POTATOES
- MIX DE VERDES   -----\$ 5.600.-
GREEN MIXED LEAVES
- ARROZ BASMATI   -----\$ 5.600.-
BASTAMI RICE
- PAPAS FRITAS   -----\$ 7.900.-
FRIED POTATOES
- VEGETALES GRILLADOS   -----\$ 5.900.-
GRILLED VEGETABLES
- BATATAS AZUCARADAS   -----\$ 5.900.-
SWEET POTATOES
- COUS COUS CON  -----\$ 6.100.-
VEGETALES
VEGETABLE COUS COUS
- ESPINACAS A LA   -----\$ 5.600.-
CREMA
CREAMED SPINACH
- BRÓCOLIS AL   -----\$ 5.600.-
VAPOR
STEAMED BROCCOLI



Opción sin trigo



Opción vegetariana

PRINCIPALES

MAIN COURSES

- LENGUADO A LA MENIER** 🌾 ----- \$ 18.900.-
con papas al ajillo y eneldo.
SOLE A LA MENUÏÈRE
with garlic potatoes and dill.
- PASTA IN FORMAGGIO** 🌿 ----- \$ 28.900.-
elaborado en horma de queso pecorino.
IN FORMAGGIO PASTA (CLASSICAL CACCIO E PEPE)
made in pecorino cheese mold.
- PAPARDELLE RELLENO** ----- \$ 16.900.-
de conejo confitado con pesto y garrapiñada de pistacho.
STUFFED PARPADELLE
with rabbit confit, pesto and pistacchio praliné.
- PATAMUSLO DE POLLO ORGÁNICO** ----- \$ 15.300.-
acompañado de vegetales baby, mostaza y miel. 🌾
ORGANIC CHICKEN THIG LEGS
with baby vegetables, moustard and honey.

POSTRES

DESSERTS

- **COULANT DE CHOCOLATE** ----- \$ 10.800.-
con frutos rojos y helado
CHOCOLATE COULANT
with red fruits and ice cream.
- **FLAN MIXTO CLÁSICO** 🌾 ----- \$ 9.900.-
MIXED CLASSIC SPANISH EGG PUDDING
- **TARTA INVERTIDA** 🌾 ----- \$ 8.900.-
con crema tofee
INVERTED CAKE
- **TRÍO DE PROFITEROLES** ----- \$ 9.900.-
con crema y chocolate
PROFITEROLE TRIO
- **COPA SABAYÓN** 🌾 ----- \$ 8.900.-
con frutas de estación y nuez garrapiñada
ITALIAN ZABAIONE
with seasonal fruits and praliné nut.
- **CHEESECAKE** 🌾 ----- \$ 9.800.-
de maracuyá y dulce de leche hecho en casa
CHEESE CAKE
of maracuyá and home made caramel sauce.



Opción sin trigo



Opción vegetariana

VINOS RECOMENDADOS

RECOMMENDED WINES

Bodega Saint Felicien

CABERNET – MERLOT	\$ 21.100.-
MALBEC	\$ 21.100.-
PINOT NOIR	\$ 22.500.-
CHARDONNAY (ELAB. EN ROBLE)	\$ 24.300.-

Bodega DV Catena

CABERNET - MALBEC	\$ 27.000.-
MALBEC - MALBEC	\$ 45.000.-
CHARDONNAY - CHARDONNAY	\$ 30.000.-
NATURE (Espumante)	\$ 46.000.-

Bodega Angelica

MALBEC ALTA	\$ 71.000.-
CHARDONNAY ALTA	\$ 46.000.-

Malbec Argentino

2021	\$ 160.000.-
------	--------------

BEBIDAS SIN ALCOHOL

NON ALCOHOL

Gaseosas Soda	\$ 3.500.-
Agua Sin Gas Still water	\$ 3.300.-
Agua Con Gas Sparkling water	\$ 3.300.-
Jugos Juices	\$ 4.900.-
Jugo De Naranja Orange juice	\$ 4.900.-
Limonada Lemonade	\$ 4.900.-
Pomelada Grapefruit	\$ 4.900.-
Licuada Smoothie	\$ 4.900.-

CAFETERÍA

CAFÉ

Leche Milk	\$ 3.400.-
Lágrima	\$ 3.800.-
Lágrima Doble	\$ 4.500.-
Chocolate Chocolat	\$ 3.900.-
Cappuccino	\$ 4.900.-
Espresso	\$ 4.600.-
Café Doble	\$ 4.800.-
Café Con Leche	\$ 4.800.-
Té /Mate Cocido	\$ 3.500.-



Opción sin trigo



Opción vegetariana