

ENTRADAS

ACHURAS

MOLLEJAS

Mollejas de ternera , grilladas acompañadas, brunoise de cítricos, provenzal de cebollino y rellish de jalapeño, terminada con espuma de cilantro.

CHORIZO

Chorizo criollo tradicional, alioli de parmeano focaccia de masa madre, chimichurry de hierbas y brunoise de pico de gallo.

QUESOS

HALLOUMIE

Humita cremosa, tomates en conserva, ajos confitados en miel y brotes verdes.

BURRATA

Jamón de jabalí, straceatella, cherrys en conserva y brotes de rúcula. **Op. vegetariana.**

CARPACCIOS

DI MANSO

Laminas de lomo de ternera macerado con pimienta, mix de alcaparras y olivas negras, conserva de tomates y albahaca, brotes verdes y vinagreta de cítricos.

DI POLPO

Tentáculos de pulpo laminados, brunoise de cítricos, conserva de pomodori nero y menta, brotes verdes, corazones de alcaucil y vinagreta de lima y soja. **Op. celíacos.**

VEGETALES

BABAGANOUSH

Tahine de maní, microgreens, pckles de remolacha, patacón crujiente de platano.

ALCAUCILES

Alioli de azafrán, provenzal de cebollino, vinagreta cítrica, lonja crujiente de panceta y brotes. **Op. vegetariana.**

PRINCIPALES

TERNERA

OJO CON HUESO (500g.)

T - BONE (500g.)

TIRA DE ASADO (500g.)

TOMAHAWK (900g.) para compartir

CARNES DE AVE

PAVITA ☒

Grillada al carbón, terminada en sartén con aromáticas, conserva de echalotes, gajos de mandarina, alcaparras y menta negra.

PATO Y FOIE ☒

Magret de pato confitado, foie gras a la plancha, ajos en miel, gajos de remolacha y zanahoria al vapor salteados con aromáticas, jugo de naranja y whisky.

DEL MAR

SALMÓN AHUMADO ☒

Fetas de salmón, ensalada de palta y cebolla morada, cuñas de queso brie y huevo poché.

DE TRATTORIA

RISOTTO DE CEBADA Y ESPINACA 🌱

Hecho a base de cebada, sofrito de cebolla y albahaca, queso parmesano y una lonja de queso brie.

GNOCCI DE SETAS 🌱

Ñoquis de hongos de pino y shitake, conservados en té negro y vino blanco. Salsa de hongos y romero, portobello salteados con salsa de ostras y albahaca.

LASAGNA VEGANA 🌱

Masa de harina de garbanzos, sofrito de espinaca, ragú a base de soja texturizada y gratinado de bechamel y queso de almendras. **Apto vegano.**

GUARNICIONES

PAPAS FRITAS 🌱

Servidas con alioli de parmesano y provenzal de cibullete.

VERDURAS GRILLADAS 🌱

Asadas con ajo y hierbas aromáticas. **Apto vegano / celíaco.**

ENSALADA 🌱

Mix de hojas verdes, tomates, parmesano, palta, setas y vinagreta de cítricos. **Apto vegano / celíaco.**

POSTRES

EL DESCANSO

Duraznos en conserva, dulce de leche repostero, crema batida, y merengue italiano.

CHOCOLATE Y MARSALLA

Cremoso de chocolate negro, con centro de frambuesas fresca y bizcocho húmedo de vainilla y marsalla.

TARTELETA DE FRUTA

Base de masa filo, crema pastelera, frutas frescas de estación y crema tres cuartos.

HELADOS

Vainilla, chocolate blanco y almendra tostada.

Mix de sorbetes de albahaca, mandarina y pomelo, dulce de leche, café y coco. **Op. vegano.**

Chocolate amargo, crema de avellanas y nuez tostadas.

TEA TIME

TEALOSOPHY by INES BERTÓN

Para 2

Pavlova de frutos rojos de estación / Scons tibios de queso /
Degustación de budines artesanales / Selección de petit four.

BEBIDAS

AGUA MINERAL

GASEOSAS

JARRA LIMONADA

CAFÉ / TÉ

CAFÉ DOBLE



VINOS POR BOTELLA / *WINES PER BOTTLE*

Trumpeter Malbec
Trumpeter Sauvignon Blanc
Trumpeter Rosé
Rutini Cabernet-Merlot
Rutini Cabernet-Malbec
Rutini Cabernet Franc-Malbec
Rutini Sauvignon Blanc
Rutini Cabernet Franc
Rutini Cabernet Sauvignon
Rutini Malbec
Rutini Pinot Noir
Single Vineyard Altamira Malbec
Antologia XXXVIII
Single Vineyard Gualtallary Cab. Franc
Apartado Gran Malbec

VINOS ESPUMANTES / *SPARKLING WINES*

Trumpeter Extra Brut
Rutini Extra Brut
Rutini Brut Nature

CERVEZAS

PATAGONIA 730 cm3
Amber
Bohemian
24.7
Vera Ipa
Patagonia Weisse

CORONA 330 cm3

