

ENTRADAS

ACHURAS

MOLLEJAS

Con sweetchilly de tomate y peperoncino fresco, criolla de ají amarillo y complementos de estación.

CHORIZO Y MORCILLA

Chorizo y morcilla a la parrilla, acompañados con chimichurri, salsas criollas, brunoise de cítricos y complementos.

CHINCHULINES

Chinchulines crujientes, romesco de pimiento panca, lebbaneh de yogurt griego, cebolla morada y manzana verde, brotes verdes y polvo de aceituna.

TABLA DE ACHURAS

Con dips complementarios y cítricos al rescoldo.

PESCADOS

CEVICHE DE PEZ LIMÓN

Cubos de pez limón curados en leche de tigre, pickles de estación, cítricos frescos y micropuntos de salsa de peperoncino.

SALMÓN GRAVLAX

Compresión de palta, salmón curado de la casa, huevo poché, salsa holandesa y longa de jamón ibérico crujiente.

LANGOSTINOS

Cocinados a las brasas, servidos con un bisquet de sus propias carcasas, complementos cítricos y esferificaciones de mar.

QUESOS Y PIZZA

BURRATA DE BÚFALA

Con peras caramelizadas en sidra con azafrán y cúrcuma, lonjas jamón ibérico, y pesto rustico de la casa.

HALLOUMIE ASADO

De cabra y oveja, mermelada rustica de tomates al curry, geleé de albahaca y relish de jalapeño.

PIZZA DIAVOLA

Masa madre, salsa de tomate fresco, queso muzarella, spinatta calabressa aromatizada con pimienta negra. ***con opción de agregado de guindillas crudas.**

VEGETARIANO

BABAGANOUSH

Pasta de berenjena, tahine de maní, pickles de estación y micro ensalada aromática.

PRINCIPALES

PARRILLA ☒

TRI TIP DE CUADRIL

Para compartir / Individual

TIRA DE ASADO

Para compartir / Individual

RIBS DE CERDO

Para compartir / Individual

ESPECIALES

OJO DE BIFE 500g.

Grillado, aromatizado con manteca de chimichurri.

SOLOMILLO DE CORDERO

Con reducción demiglass y marsalla, micropuntos de alioli de parmesano, coulis de naranja y verdes frescos, acompañado con cubos de mil hojas de mandioca fritos.

PATO CONFITADO ☒

Con cremoso de boniato, zanahorias glaseadas con cúrcuma, alioli de queso azul y remolacha, micro brotes verdes, y praliné de almendras.

ESCALOPES DE PEZ LIMÓN ☒

A la plancha, cremoso de hinojo, alcauciles en conserva grillados, pickles de pepino y crujiente de piel de pescado.

MILANESA DE OJO DE BIFE

A la napolitana, con mozzarella y tomate cherry al rescoldo y shiffonade de albahaca.

ENSALADA MAESTRO CÉSAR CARDINI

Pollo grillado, aromatizado con cítricos, lajas de focaccia, lechuga cogollo, polvo de aceitunas, aliño, y queso parmesano.

ACOMPAÑAMIENTOS

BASTONES DE MIL HOJAS DE PAPA

Fritos, aromatizados con romero, acompañados con dúo de aliolis de estación.

VERDURAS AL RESCOLDO ☒🌱

Mix de verduras grilladas aromatizadas con gremolata de provenzales.

ENSALADA ☒🌱

Mix de verdes de estación y vinagreta de cítricos.

POSTRES

EL DESCANSO ☒

Torta de duraznos asados, merengue italiano, crema batida y dulce de leche.

CREMOSO DE CHOCOLATE

Con centro de frutillas, cake de nuez tostada, salsa toffee, y complementos.

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO

Con bretona de almendras, ganache de chocolate blanco y frutos rojos.

STRUDEL DE MANZANA VERDE

Con salsa toffee, acompañado con helado de crema americana, trozos de chocolate blanco y almendras tostadas.

HELADOS

Vainilla, chocolate blanco y almendra tostada. ☒

Mix de sorbetes de albahaca, mandarina y pomelo. ☒ **Op. vegano.**

Dulce de leche, café y coco. ☒

Chocolate amargo, crema de avellanas y nuez tostadas. ☒

BEBIDAS

AGUA MINERAL

GASEOSAS

JARRA LIMONADA

CAFÉ

CAFÉ DOBLE

TÉ

tealosophy
BY INES BERTON



VINOS POR BOTELLA / WINES PER BOTTLE

Trumpeter Malbec
Trumpeter Sauvignon Blanc
Trumpeter Rosé
Rutini Cabernet-Merlot
Rutini Cabernet-Malbec
Rutini Sauvignon Blanc
Rutini Cabernet Franc
Rutini Cabernet Sauvignon
Rutini Malbec
Rutini Pinot Noir
Single Vineyard Altamira Malbec
Antología 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
24.7
Vera IPA

CORONA 330 cm3

