

# M E D I O D I A S

## ENTRADAS

Tabla de selección de quesos de masa dura, blanda ahumados y estacionados, salmón ahumado, paté de ave, frutos secos y emulsión de rúcula. \$1350

Tabla de campo: jamón crudo, salame de la colonia, lomito ahumado, jamón cocido, queso criollo ahumado, queso pategras, queso azul, escabeches artesanales, aceitunas en conserva, emulsión de ajo. \$1500

Rabas con salsa ali oli. \$1100

Bruschetta de pan de campo con salmon ahumado, sobre hojas de rúcula fresca, tomates cherrys confitados, palta y semillas tostadas. \$700

Provoleta dorada con hongos encurtidos, hojas de rúcula fresca y tomates cherrys. \$900

Empanadas de carne cortada a cuchillo con salsa criolla, 2 u. \$500

## PRINCIPALES

Entrecott de ternera grillado con manteca de chimichurri acompañado por puré de papa con panceta ahumada, verdeo y hojas frescas.	\$1650
Costeleta de cerdo grillada con salsa de mostaza y miel con batatas asadas y ensalada de coles y pasas.	\$1300
Wok de pollo, juliana de vegetales de estación, arroz yamaní perfumado con cítricos y semillas tostadas.	\$1100
Abadejo crocante acompañado por hummus de remolacha, papas crocantes, hojas verdes huevo poché.	\$1400
Salmón rosado con manteca de alcaparras acompañado por salteado de vegetales de estación, papas al romero, y tomates asados.	\$1850
Tarta del día acompañada por ensalada fresca de estación.	\$900
Omelette de vegetales asados, quesos y semillas acompañado con ensalada fresca de estación.	\$900
Duo de medallones de garbanzos, arroz yamaní, cebolla caramelizada y zanahoria rellena de queso, de porotos adzuki, arroz, tomate seco y verdeo acompañado por hojas verdes, tomates cherry, repollo y zanahoria.	\$950
Milanesa de ternera a la napolitana con papas fritas o ensalada	\$980

## ENSALADAS

<b>CÉSAR CLÁSICA:</b> mix de hojas verdes, pollo, croutons, queso parmesano en hebras, aderezo cesar.	\$800
<b>CESAR CON SALMÓN AHUMADO:</b> mix de hojas verdes, salmón ahumado, croutons, queso parmesano en hebras, aderezo cesar.	\$950
<b>ENSALADA MEDITERRÁNEA:</b> hojas de rúcula fresca, jamón crudo, tomates secos, almendras tostadas, queso brie, aceitunas negras.	\$850
<b>ENSALADA DE VEGETALES ASADOS:</b> mix de hojas verdes, vegetales asados, cuñas de queso pategrass, quinoa y semillas tostadas.	\$850
<b>ENSALADA DE ESTACIÓN:</b> mix de hojas, tomate, zanahoria, huevo duro, choclo, arroz basmatic, queso, jamón cocido. <b>OPCIONAL</b>	\$880 /
<b>AGREGAR POLLO</b>	\$1050

## PASTAS

Lasagna de ragout de ternera, verdura, jamón y queso con salsa fileto y crema gratinada con queso parmesano.	\$1150
Sorrentino de jamón y queso en salsa de tomates y albahaca.	\$1000



Ñoquis de papa con salsa de hongos de pino y champignon, panceta ahumada y verdeo gratinados con parmesano.	\$900
Sorrentino de hongos serranos, cebolla caramelizada y mozzarella con salsa de puerro.	\$1100
Sorrentinos de salmón rosado, puerro, piel de limón, ricota y semillas tostadas en salsa de ciboulette.	\$1250
Tagliatelle al huevo con salsa de frutos de mar.	\$1100

## MENU KID

Hamburguesa con queso en pan de papa	\$600
Milanesa de ternera con pure de papas	\$650
Tagliatelle con salsa crema	\$610
Baston de pollo con queso cheddar fundido y papas fritas	\$630

## POSTRES

Brownie de chocolate y nuez tibio con helado de crema americana	\$650
	\$400

Flan casero con dulce de leche o crema

\$480

Tiramisú

\$500

Mousse de chocolate con crema chantillí y frutillas

\$450

Ensalada de frutas de estación

Torta del día: consultar disponibilidad: cheesecake de frutos rojos (consultar disponibilidad), marquise de chocolate, lemon pie, tarta de frutilla y chocotorta