

CARTA

NOCHE

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

Bife de chorizo grillado con salsa criolla acompañado por papas dorados en manteca noisette y vegetales al rescoldo	\$1850
Bondiola de cerdo con cocción lenta con reducción de cerveza roja, puré de batatas horneadas perfumado con miel y cardamomo, chutney de tomates.	\$1200
Deshuesado de pollo grillado con pesto de rúcula, almendras, y parmesano acompañado por papas al ajillo y hojas verdes.	\$1100
Goulash de ternera con spatzles.	\$1200
Salmón rosado grillado y lacrado con salsa teriyaki, acompañado por vegetales al vapor, arroz basmati perfumado con jengibre, cítricos y semillas tostadas.	\$1859
Trucha grillada con manteca perfumada por cítricos y ciboulette acompañado con puré ahumado, y cebollines caramelizados.	\$1400
Ojo de bife en su jugo de cocción acompañado por crema de remolacha, papas bouchon, vegetales al rescoldo y tomate asado	\$1800
Ternera en cocción lenta en su fondo de cocción con papas a la crema, mix de hojas verdes y tomates cherry	\$1600



ENSALADAS

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

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

Flan casero con dulce de leche o crema \$400

Tiramisú \$480

Mousse de chocolate con crema chantillí y frutillas \$500

Ensalada de frutas de estación \$450

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