



MENU

Restaurant

Desayunos

Desayuno Clásico

Tostadas, manteca y mermeladas.

Café o Té (Sólo o con Leche)

Desayuno Gluten Free

Arepas de Maíz rellenas con Tomate Cherry y Palta.

Café o Té (Sólo o con Leche)

Desayuno Completo

Tostadas, manteca y mermeladas.

Bowl de Frutas, granola, yogurt, jugo de naranja.

Café o Té (Sólo o con Leche)

HORARIO DE ATENCIÓN

Desayunos

8:30 - 10:00 AM

Almuerzos

12:30 - 3:00 PM

Cenas

7:00 - 9:00 PM

Entradas

Empanadas Tucumanas

Hechas en masa casera con un delicioso relleno de carne cortada a cuchillo sazónada en una mezcla de especias única.

Fainá

Tentador Fainá aromático, con cebolla de verdeo y mozzarella. Acabado crocante en horno a leña.

Postres

Duraznos a la Plancha

Otras opciones: Peras, Higos.

Jugosos y coloridos duraznos a la plancha con queso mascarpone, croutons de pan dulce, aceite de oliva y semillas de hinojo.

Brownie

Clásico manjar de sabor intenso a Cacao 70%. Servido con helado artesanal elaborado localmente.

Las recetas están sujetas a la disponibilidad de ingredientes en el mercado.
Sumamos al menú, sugerencias de platos ocasionales.
Ofrecemos opciones de menú Veganas o Celíacas, previo aviso al Restaurante.

Principales



Bife angosto al Hierro

Suculento entrecot al sartén de hierro, servido con puré de papas rústico o ensalada de estación.

Muslo de Pollo Marbella

Pollo macerado en dátiles, alcaparras, aceitunas, vino blanco y miel para un acabado crocante acaramelado en horno a leña. Servido con puré de papas rústico o ensalada de estación.

Pasta Gratinada

Penne Rigatti gratinado al horno de leña, en una deliciosa combinación de tomates cherrys, champiñones, jamón, arvejas, mozzarella y parmigiano.

Sorrentinos Caprese ó de Cordero

Exquisitos sorrentinos elaborados de forma artesanal. Servido al wok con aromáticas, tomate cherry y lascas de parmigiano o al Fileto.

Poke Bowl

Exótica y saludable combinación de ingredientes fríos y calientes. Base de Quinoa, Salmón ó Camarones (sujeto a disponibilidad), verdes de estación, Mango, Pepino, Palta, Semillas y Alga Nori.

Buddha Bowl

Exótica y saludable combinación de ingredientes fríos y calientes. Base de Quinoa Roja, Tofu marinado en Teriyake, verdes de estación, Pepino, Palta, Semillas y Alga Nori.



Pizzas

MARGHERITA

Tomate, Mozzarella, Albahaca.

DIÁVOLA

Tomate, Mozzarella, Longaniza y Merken

ISLA DE CAPRI

Tomate, Mozzarella, Rúcula, Cherry, Parmigiano.

4 FORMAGGI

Tomate, Mozzarella, Queso Azul, Ricota, Parmigiano.

Pizzas Estilo Napolitano al horno de leña. Elaboradas en masa madre con harina italiana. Fermentación de 24 horas a baja temperatura.