

Entradas

Starters

		Mini provoleta acompañada de berenjena, pimiento y cebollas al rescoldo <i>Grilled provoleta cheese served with ember-roasted eggplant, peppers, and onions</i>	\$14200
		Tomaticán, huevo poché y pan tostado <i>Tomaticán (stew peppers, onions and tomatoes), poached egg and bread toast</i>	\$ 13500
		Polenta blanca de Colonia Caroya, hongos asados, garbanzos y gremolata <i>White polenta from Colonia Caroya, roasted mushrooms, chickpeas, and gremolata</i>	\$ 13000
		Cremoso de lenteja acompañado de brócoli, calabaza, espinaca y semillas de calabaza <i>Lentil purée served with broccoli, squash, spinach and pumpkin seeds</i>	\$ 13000
		Empanada cortada a cuchillo con salsa llajua <i>Homemade meat "Empanada" with "llajua" sauce</i>	\$ 6500
		Nuestras sopas: Crema de calabaza Vegetales Papa y puerro	\$ 9800
		<i>Our Soups:</i> <i>Pumpkin</i> <i>Vegetables</i> <i>Potato and leek</i>	

Alineados con nuestros objetivos de sustentabilidad, en el restaurante servimos agua mineralizada AQA, con el fin de reducir plástico.



 Plato vegetariano
Vegetarian dish

 Apto celíaco
Suitable for celiac

Ensaladas *Salads*

- | | | | |
|--|---|--|----------|
|  |  | Ensalada de hojas verdes, pomelo, quinoa, parmesano, avellanas y cherries confitados | \$ 20500 |
| | | <i>Green leaves salad with grapefruit, quinoa, parmesan cheese, hazelnuts and candied cherries</i> | |
| | | Ensalada Caesar con pollo grillado | \$ 20500 |
| | | <i>Caesar Salad with grilled chicken</i> | |
|  |  | Ensalada de rúcula, peras y queso azul | \$ 20500 |
| | | <i>Arugula, pears and blue cheese salad</i> | |
|  | | Ensalada a elección (5 ingredientes) | \$ 20500 |
| | | <i>Salad of your choice (5 ingredients)</i> | |



 Plato vegetariano
Vegetarian dish

 Apto celíaco
Suitable for celiac

Platos Principales

Main Courses

Si desea compartir el plato principal, tendrá un incremento del 30% por servicio de mesa

There will be a 30% charge per service for shared main courses

- | | | |
|--|--|---------|
|  | Ojo de bife, puerro asado, cremoso de papa y hongos
confitados
<i>Grilled steak eye, roasted leek, creamy potato and candied mushrooms</i> | \$29500 |
|  | Solomillo de cerdo, mostaza antigua acompañado de
boniatos, cebollas asadas y calabaza
<i>Grilled pork tenderloin, old mustard with "Boniatos" (Sweet potatoes),
roasted onion and pumpkin</i> | \$29500 |
|  | Lomo alto de ternera, gratén de papa, hongos y zanahoria
<i>Grilled tenderloin, potato gratin, mushrooms and carrot</i> | \$31500 |
|  | Pesca del día, cremoso de coliflor, coliflor grillado y
chauchas
<i>Grilled fish of the day, creamy cauliflower, grilled cauliflower and
green beans</i> | \$29500 |
| | Ravioles de cabrito y puerro con fondo de cocción y pistachos
tostados
<i>Homemade lamb and leek ravioli, cooking juice and toasted
pistachios</i> | \$26000 |



Plato vegetariano
Vegetarian dish



Apto celiacos
Suitable for Celiacs

Otros principales *Other main courses*

 Solomillo de cerdo Grilled pork tenderloin	\$29500
 Ojo de bife 300gr Grilled steak eye	\$29500
 Pesca grillada Grilled fish	\$29500
 Pechuga o muslo deshuesado Grilled boneless chicken breast or thigh	\$24500
Milanesa Schnitzel	\$24500
 Salmón rosado grillado Grilled pink salmon	\$45000

Guarniciones a elección (Consulte a nuestros camareros)
Selection of side dishes (Please ask our waiters)

Tallarines caseros Homemade noodles	\$24500
Canelones Homemade caneloni	\$24500
Consulte la especialidad del día de los canelones	
Ñoquis caseros de papa Homemade potato gnocchi	\$24500

*Las pastas puede acompañarlas con salsa bolognesa, mixta,
crema o fileto*



Apto celiacos
Suitable for Celiacs

Postres Desserts

	Frutas caseras en almíbar con queso brie y frutos secos (Quinotos de nuestros frutales, membrillo, zapallo y cayote)	\$15000
	Tarta de queso estilo vasca con naranjas asadas <i>"Vasca" Cheesecake with roasted oranges</i>	\$13500
	Mantecol casero, mousse de chocolate, merengue y peras <i>Homemade Mantecol, chocolate mousse, meringue and pears</i>	\$14500
	Cremosos de dulce de leche y arroz <i>Creamy dulce de leche and rice</i>	\$13500
	Panqueque relleno con dulce de leche y helado de banana <i>Crepe with "dulce de leche" and banana icecream</i>	\$13500
	Flan casero con crema chantilly y dulce de leche <i>Flan with "dulce de leche" and chantilly cream</i>	\$13500

Children's menu

Menores de 12 años

Under 12-year old)

Bife de ternera o milanesa con papas fritas o puré <i>Steak or Schnitzel with fried potatoes or mashed potatoes</i>	\$17000
Ñoquis caseros de papa o tallarines con crema <i>Homemade potato gnocchi with cream sauce</i>	\$17000

Incluye Postre (Helado, flan casero o panqueque con dulce de leche)



Apto celiacos
Suitable for Celiacs