

# Entradas


## Starters

- |  |  |                 |                   |  |                   |                |  |           |                   |  |               |                        |  |                 |
|--|--|-----------------|-------------------|--|-------------------|----------------|--|-----------|-------------------|--|---------------|------------------------|--|-----------------|
|       | <p>Remolachas asadas, ricota artesanal (Arrivata), miel de monte, hojas verdes y aceite de oliva</p> <p><i>Roasted beets, ricotta, honey from de mountain, green lives and olive oil</i></p>   | <p>\$17.000</p> |                   |  |                   |                |  |           |                   |  |               |                        |  |                 |
|   | <p>Provolone a la plancha, hongos, cebollas asadas, tomillo fresco y pan tostado</p> <p><i>Grilled provolone, mushrooms, grilled onions, fresh thyme and toasted bread</i></p>   | <p>\$18.200</p> |                   |  |                   |                |  |           |                   |  |               |                        |  |                 |
|       | <p>Burrata, cherries confitados y pesto suave de rúcula</p> <p><i>Burrata cheese, candied cherries and arugula pesto</i></p>   | <p>\$18.000</p> |                   |  |                   |                |  |           |                   |  |               |                        |  |                 |
|  | <p>Empanada cortada a cuchillo con salsa llajua</p> <p><i>Homemade meat "Empanada" with "llajua" sauce</i></p>   | <p>\$7.600</p>  |                   |  |                   |                |  |           |                   |  |               |                        |  |                 |
|   | <p>Guisado de garbanzos, hongos y huevo poche</p> <p><i>Chickpea stew, mushrooms and poached egg</i></p>   | <p>\$10.500</p> |                   |  |                   |                |  |           |                   |  |               |                        |  |                 |
|   | <table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">Nuestras sopas:</td> <td><i>Our Soups:</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crema de calabaza</td> <td><i>Pumpkin</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td><i>Vegetables</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Papa y puerro</td> <td><i>Potato and leek</i></td> <td></td> </tr> </table> | Nuestras sopas: | <i>Our Soups:</i> |  | Crema de calabaza | <i>Pumpkin</i> |  | Vegetales | <i>Vegetables</i> |  | Papa y puerro | <i>Potato and leek</i> |  | <p>\$12.000</p> |
| Nuestras sopas:  | <i>Our Soups:</i>  |                 |                   |  |                   |                |  |           |                   |  |               |                        |  |                 |
| Crema de calabaza  | <i>Pumpkin</i>   |                 |                   |  |                   |                |  |           |                   |  |               |                        |  |                 |
| Vegetales  | <i>Vegetables</i>  |                 |                   |  |                   |                |  |           |                   |  |               |                        |  |                 |
| Papa y puerro  | <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 peras, rúcula, queso azul y nueces<br><i>Pears, arugula, blue cheese, and nuts salad</i>   | \$ 25.800 |
|  | Ensalada Caesar con pollo grillado al momento<br><i>Caesar salad with grilled chicken</i>  | \$ 26.400 |
|   | Ensalada de hinojo, naranja, parmesano, langostinos<br>grillados, nueces tostadas y vinagreta cítrica<br><i>Fennel salad with orange, parmesan cheese, grlled prawns, toasted<br/>nuts and citrus dressing</i> | \$ 26.000 |
|    | Ensalada a elección (5 ingredientes)<br><i>Salad of your choise (5 ingredients)</i>  | \$ 25.000 |






 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, chimichurri, sal de hierbas, puré rústico de papa \$39.000  
y brócoli y fondo de cocción  
*Grilled steak eye, "chimichurri!", herbal salt, potatoe and broccoli pureé and cooking juice*
-  Solomillo de cerdo, mostaza antigua, puré de boniato \$35.000  
ahumado, manzana asada y jugo de cocción  
*Grilled pork tenderloin, old mustard, smoked "boniatos" pureé, roasted apple and cooking juice*
-  Lomo grillado, jugo de carne, manteca de hierbas serranas, \$41.000  
papines dorados, espinaca salteada y crocante de panceta  
*Grilled beef loin, cooking juice, mountain herb butter, baked "papines", sautéed spinach and crispy bacon*
-  Pesca del día, cremoso de apio y nabo, zucchini grillado, \$39.000  
quinoa crocante y gremolata cítrica  
*Grilled fish of the day, creamy celery and turnip, grilled zucchini, crispy quinoa and citrus gremolata*
- Ravioles de cabrito y puerro con fondo de cocción y \$35.600  
pistachos tostados  
*Homemade lamb and leek ravioli, cooking juice and toasted pistachios*








Plato vegetariano  
Vegetarian dish



Apto celíacos  
Suitable for Celiacs

# Otros principales

## *Other main courses*

 Solomillo de cerdo Grilled pork tenderloin	\$35.000
 Ojo de bife 300gr Grilled steak eye	\$39.000
 Pesca grillada Grilled fish	\$39.000
 Pechuga o muslo deshuesado Grilled boneless chicken breast or thigh	\$31.600
Milanesa Schnitzel	\$31.600
 Salmón rosado grillado Grilled pink salmon	\$53.000

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

Tallarines caseros  
Homemade noodles

\$32.000

Canelones  
Homemade caneloni

\$32.000


Consulte la especialidad del día de los canelones

Ñoquis caseros de papa  
Homemade potato gnocchi





\$32.000

*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 \$18.700 <i>Brie cheese with homemade candied fruits</i>
 Helado casero de frutillas, ananá, granita de lima y jengibre \$17.000 <i>Homemade strawberries ice cream, pineapple, lime and ginger granita</i>
 Volcán de chocolate y crema inglesa \$16.000 <i>"Coulant au chocolat" and english cream</i>
Panqueque relleno con dulce de leche y helado de banana \$16.500 <i>Crepe with "dulce de leche" and banana icecream</i>
 Flan casero con crema chantilly y dulce de leche \$16.000 <i>Flan with "dulce de leche" and chantilly cream</i>

## Children's menu

*Menores de 12 años*

*Under 12-year old)*

Bife de ternera o milanesa con papas fritas o puré \$22.000 <i>Steak or Schnitzel with fried potatoes or mashed potatoes</i>
Ñoquis caseros de papa o tallarines con crema \$22.000 <i>Homemade potato gnocchi with cream sauce</i>

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



Apto celiacos  
Suitable for Celiacs