




Cocina Patagónica Casera y Regional

Regional Homemade Patagonian Cuisine



Entradas y Ensaladas- Starters & Salads

<i>Ensalada Tibia de Vieiras, Mix de Verdes, Hongos, Tomates Secos y Queso Grillado.</i> <i>Warm Scallops salad, mixed greens, mushrooms, dried tomatoes and grilled cheese.</i>	\$ 2250
<i>Provoleta Rellena de Tomates Secos y Pesto de Rúcula</i> 	\$ 1990
<i>Pulpo Español Asado, Sobre Cremoso de Papas, Tulipa de Parmesano y Pimentón</i> <i>Grilled Spanish Octopus, Creamy Potatoes, Parmesan Cheese and Paprika</i>	\$ 3900
<i>Langostinos Crocantes, Cereal y Avena, Mayonesa de Coral, Arroz Negro y Huevo Poche</i> <i>Crispy Cereal-Crusted Prawns, Coral Mayonnaise, Black rice and Poached egg.</i> 	\$ 2600
<i>Dúo de Empanadas Patagónicas Cortada a Cuchillo. Guanaco y Cordero en Masa Casera de Orégano</i> <i>2 Turnovers (1 Guanaco, 1 lamb). Oregano Dough.</i>	\$ 1600
<i>Degustación de Ahumados (Elaboración Propia)</i>  <i>Cordero Patagónico, Bondiola de Cerdo, Guanaco, Salmón Rosado, Ave y Queso.</i> <i>Charcuterie Board, Smoke Lamb, Pork, Chicken, pink Salmon, Trout and Cheese</i>	\$ 2100

Sopas– Soups

<i>Sopa de Zanahoria, Jengibre, Naranjas y Tierra de Olivas Negras</i>  	\$ 1700
<i>Sopa Crema de Cebollas - Brusqueta Gratinada</i> 	\$ 1700
<i>Onion Cream soup – Gratin Bruschetta</i>	

Pastas y Risotto– Pasta and Risotto

<i>Ravioles de Calabaza Asada, Crema de Verdeo y Hongos Portobello</i> 	\$ 2900
<i>Roasted Pumpkin Ravioli, Green onion and mushroom cream</i>	
<i>Sorrentinos de Salmón, Crema de Limón y Almendras</i>	\$ 3600
<i>Salmon Stuffed pasta, Lemon and almond cream</i>	
<i>Papardelle de Cúrcuma, Con estofado de Nau (Guanaco)</i>	\$ 3450
<i>Turmeric Pappardelle with Guanaco Stew</i> <i>En Memoria del chef Patagónico Don Alegria</i>	
<i>Risotto de Mar, Camarones, Mejillones, Vieiras, Calamares y Langostinos</i> 	\$ 3300
<i>Sea Food Risotto, shrimps, Mussels, Scallops, Squid</i>	

Valor del cubierto \$ 390 por persona

Service charge \$ 390 per person

Platos Principales - Main Courses

Bife de Cordero, Chutney de Cebolla Morada y Cremoso de Nabo, Leche de Coco y Azafrán <i>Lamb steak, Onion Chutney and Creamy Turnip, Coconut Milk and Saffron</i>	\$ 3800
Medallón de Lomo, Salsa de Malbec, Parmentier de Hierbas y Oliva con Puerro y Hongos Grillados <i>Sirloin, Malbec sauce, Olive and Herbs Parmentier with Grilled Leak and mushrooms</i> ❌	\$ 4600
Tomahawk Grillé, Berenjenas y Tomate Asado, Verdeo confitado. Chimi Churri y sal de Malbec <i>Grilled Tomahawk, Roasted Eggplant and tomatoe, and Spring Onion Confit on the side</i> ❌	\$ 4700
Bondiola de Cerdo Grillé, Reducción de Oporto, Ensalada Coleslaw y Mayonesa Ahumada <i>Grilled Pork Shoulder with port sauce, Coleslaw Salad and Smoked Mayonnaise</i>	\$ 3500
Robalo Grillado, con Salteado de Batata y Rúcula, Crema de Coco, Jengibre y Cilantro <i>Grilled Patagonian Blenny, whit Sauteed sweet potatoes and arugula, coconut cream, ginger and fresh coriander</i>	\$ 3500
Salmón Rosado Grille, Sobre Salteado de Zucchini, Cherry y Brócoli, con Crema de Papas Ahumadas ❌ <i>Grilled Pink Salmon on zucchini, Cherry tomatoes, and broccoli with smoked Potato Cream on the side</i>	\$ 5300
Trucha Grillé, Sobre Puré de Arvejas Liso, Reducción de Cítricos y Aceite de Perejil ❌ <i>Grilled Trout, Whit Chickpeas puree, Citrus Syrup and Parsley Oil</i>	\$ 5500
Merluza Negra Grillada, Zanahorias Salteadas en Manteca con Alcaparras y Puntas de Espárragos ❌ <i>Crispy Black Hake, sauteed Carrots in butter with capers asparagus tips</i>	\$ 8500
Pata Muslo Rellena de Panceta, Tomate Seco y Queso Ahumado con Crema de Hongos de Pino y Vegetales Salteados <i>Chicken leg stuffed with Bacon, sundried tomatoes and Smocked Cheese with Mushrooms cream and sauteed Vegetables</i>	\$ 3500
Guanaco Grillado, Estacionado con Hierbas Frescas, Zapallo Ingles Asado, Criolla Cocida y Crema de Avellanas y sal de Remolacha ❌ <i>Grilled Guanaco, Marinated in fresh herbs, with roasted kent Pumpkin, criolla sauce and Hazelnuts cream</i>	\$ 3700

Menú Infantil – Children Menú

Ñoquis de Papa con Salsa Fileto o Crema. 🟢 <i>Potato Gnocchi with Tomatoe Sauce</i>	\$ 2100
Hamburguesa con Papas Fritas <i>Hamburger with French Frites</i>	\$ 1980

Valor del cubierto \$ 390 por persona
Service charge \$ 390 per person

Grillados -Grilled

Nuestro Tradicional Cordero al Palo (de lunes a sábado) 	\$ 4100
<i>Our traditional Patagonian Lamb al asador (from Monday to Saturday)</i>	
Bife de Lomo – Sirloin steak.350g 	\$ 4400
Bife de Chorizo - Rump Steak.350g 	\$ 3900
Pechuga de Pollo - Chicken Breast. 	\$ 3400
Salmón Rosado - Pink Salmon.300g 	\$ 5100
Trucha - Trout. 	\$5100
Mix de Carnes Argentinas para dos personas 	\$ 8900
<i>(Lomo / Ojo de Bife / Cordero/ Bondiola Grillé / Chorizo / Pechuga de Pollo/ Morcilla)</i> <i>Argentinian Traditional Meats for two (Sirloin/Rib eye Steak /Lamb cuts/Chicken Breast / Pork shoulder chorizo/ Blood sausage)</i>	
Parrillada de Pescado para dos personas (Salmon Rosado / Trucha / 	\$ 9900
<i>Pulpo / Langostinos / Robalo)</i> <i>Grilled Fish Platter for Two (Pink Salmon/Trout/Octopus/Prawns / Patagonian Blenny)</i>	

Guarniciones- Sidedishes

Papas de Campo  	\$900	Papas Fritas 	\$850
<i>Potatoes with herbs</i>		<i>French Fries</i>	
Puré de papas  	\$800	Vegetales grillados  	\$950
<i>Mashed Potatoes</i>		<i>Grilled Vegetables</i>	
Puré de Zapallo  	\$800	Arroz Blanco  	\$800
<i>Mashed Pumpkin</i>		<i>White rice</i>	
Ensalada a Gusto (Mix verdes, Tomates Cherry, Zanahoria, Cebolla, Huevo)  			\$1050
<i>Choice of Salads (Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Carrots, Onions, hard Eggs)</i>			

Valor del cubierto \$ 390 por persona
Service charge \$ 390 per person

Postres —Desserts

Empanada de Manzana, Reducción de Cardamomo y Crema Helada <i>Apple Turnover, cardamom syrup and ice cream</i>	\$ 1900
Devil Cake con Panna Cotta de Chocolate <i>Devil's Cake. Chocolate Cake with Chocolate Panna Cotta</i>	\$ 2300
Crème Brûlée de Ruibarbo con Frutos Rojos  <i>Rhubarb Crème Brulee with red Fruits</i>	\$ 2250
Canoli de Crema Pastelera y Frutos Rojos <i>Pastry cream Filled Cannoli and Red Fruits</i>	\$ 2250
Trifle de Estación, Crema de Almendra, Merengue Seco y Frutas de Estación <i>Seasonal Trifle, and Almond custard, dried Meringue and seasonal fruits</i>	\$ 1800
Domo Mojito (Ron, Menta, Limón, crocante de chocolate Blanco y Cereal) <i>Domo Mojito (Ron, Mint, Lemon, Crunchy white chocolate and Cereal)</i>	\$ 2300
Cremoso de Dulce de Leche con Base Húmeda y Crocante de Almendras, acompañado de Reducción Cítrica  <i>Sponge cake and creamy Dulce de Leche, almond crisp with citrus syrup on the side</i>	\$ 2000
Ensalada de Frutas   <i>Fruit Salad</i>	\$ 1350

 **Amigable para celíacos (Sin T.a.c.c.)** /Friendly For celiacs (without tac)

 **Ovolacteovegetariano**// Ovo-Lacto Vegetarian

 **Vegano** // Vegan

Valor del cubierto \$ 390 por persona
Service charge \$ 390 per person