






Cocina Patagónica Casera y Regional

Regional Homemade Patagonian Cuisine




Entradas y Ensaladas- Starters & Salads

Ensalada Tibia de Vieiras, Mix de Verdes, Hongos, Tomates Secos y Queso Grillado. 	\$ 9000
<i>Warm Scallops salad, mixed greens, mushrooms, dried tomatoes and grilled cheese.</i>	
Provoleta Crocante Sobre Jalea de duraznos, Rúcula, Tomates Secos y Tierra de Olivas 	\$ 8000
 <i>Crispid Provolone cheese, with peach Jelly, Arugula, Dried Tomatoes and Olive powder.</i>	
Pulpo Español Marinado, En cocción Sous Vide sobre Parmentier Ahumado y Aceite Rojo y Verde 	\$ 12900
<i>Marinated Spanish Octopus, Sous vide cooking, Smoked Parmentier and oil</i>	
Langostinos Envueltos en Masa Crocante, Risotto de Sésamo	\$ 11500
<i>Prawns wrapped in crispy dough, Sesame Risotto.</i>	
Dúo de Empanadas Patagónica . Guanaco y Cordero	\$ 6800
<i>2 Turnovers (1 Guanaco, 1 lamb).</i>	
Graten de Salmón, Cebolla, morron y Manzana verde	\$ 10200
<i>Pink Salmon Graten, onion, swett pepper and green apple</i>	
Degustación de Ahumados (Elaboración Propia) 	\$ 9100
<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>	

Sopas– Soups

Sopa de Cebolla, Con Tostón de Masa Madre 	\$ 6200
<i>Onion Soup with sourdough tostón</i>	
Sopa de Papa y Puerro -  	\$ 6200
<i>Vichyssoise soup</i>	

Pastas y Risotto– Pasta and Risotto

Ravioles de Calabaza Asada, Crema de Verdeo y Hongos Portobello 	\$ 11500
<i>Roasted Pumpkin Ravioli, Green onion and mushroom cream</i>	
Sorrentinos de Salmón, Crema de Limón y Almendras	\$ 13900
<i>Salmon Stuffed pasta, Lemon and almond cream</i>	
Ñoquis de Remolacha Rellenos de Queso Azul y Crema de Espinaca 	\$ 11100
<i>Potato Gnocchi Stuffed Blue cheese, and spinach cream</i>	
Risotto de Mar, Camarones, Mejillones, Vieiras, Calamares 	\$ 12900
<i>Sea Food Risotto, shrimps, Mussels, Scallops, Squid</i>	

Valor del cubierto \$ 1000 por persona
Service charge \$1000 per person

Platos Principales - Main Courses










Bife de Cordero Sous Vide, Reducción de cocción, Hummus y Hongos Salteados 	\$ 15900
<i>Lamb steak, Hummus and Sautéed mushrooms</i>	
Medallón de Lomo, con Lingote de Milhojas de Papa y Pesto de Tomates Secos 	\$ 17500
<i>Sirloin, potato millefeuille and dried tomatoes pesto</i>	
Tomahawk Grillé, Papines andinos Confitados, Morrón Asado, Verdeo Confitado. Chimi Churri y Sal de Malbec 	\$ 18900
<i>Grilled Tomahawk, confit Andean Potatoes, Roasted red peppers, Spring Onion Confit on the side</i>	
Bondiola de Cerdo Grillé, Sobre Pure de Manzana y Ensalada Coleslaw	\$ 14100
<i>Grilled Pork Shoulder with Apple Puree and Coleslaw Salad</i>	
Robalo Grillado, con Salteado de Batata y Rúcula, Crema de Coco, Jengibre y Cilantro	\$ 13000
<i>Grilled Patagonian Blenny, whit Sauteed sweet potatoes and arugula, coconut cream, ginger and fresh coriander</i>	
Salmón Rosado Grille, sobre Cremoso de Zanahorias y Miel con Juliana de Hinojo Crujiente	\$ 18500
<i>Grilled Pink Salmon, Creamy carrot and honey with crispy Fennel</i> 	
Trucha Grillé, Sobre Puré de Arvejas Liso, Reducción de Cítricos y Alcaparras 	\$ 17100
<i>Grilled Trout, Whit Chickpeas puree, Citrus Syrup and Parsley Oil</i>	
Merluza Negra Grillada, Quisotto de Vegetales, Azafrán y Aceite de Eneldo 	\$ 22000
<i>Crispy Black Hake, Vegetables Quisotto, saffron and dill oil</i>	
Pata Muslo Crocante Rellena de Queso Ahumado, Tomates Secos. Con Puré Duquesa	\$ 12900
<i>Chicken leg stuffed with smoked cheese, dried tomatoes. With duchess puree</i>	
Guanaco Grillado, Estacionado con Hierbas Frescas, Zapallo Ingles Asado, Criolla Cocida y Crema de Avellanas y sal de Remolacha 	\$ 13500
<i>Grilled Guanaco, Marinated in fresh herbs, with roasted kent Pumpkin, criolla sauce and Hazelnuts cream</i>	

Menú Infantil – Children Menú

Ñoquis de Papa con Salsa Fileto o Crema. 	\$ 6600
<i>Potato Gnocchi with Tomatoe Sauce</i>	
Hamburguesa con Papas Fritas	\$ 6900
<i>Hamburger with French Frites</i>	

Valor del cubierto \$ 1000 por persona
Service charge \$ 1000 per person

Grillados -Grilled

Nuestro Tradicional Cordero al Palo (de lunes a sábado) 	\$ 15800
<i>Our traditional Patagonian Lamb al asador (from Monday to Saturday)</i>	
Bife de Lomo – Beef Tenderloin 350g 	\$ 16800
Bife de Chorizo – File Steak .350g 	\$ 14900
Tomahawk Grillé- Grilled Tomahawk 	\$ 18500
Pechuga de Pollo - Chicken Breast. 	\$ 9700
Salmón Rosado - Pink Salmon.300g 	\$ 17900
Trucha - Trout. 	\$ 16500
Mix de Carnes Argentinas para dos personas 	\$ 34100
<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 / 	\$ 39200
<i>Pulpo / Langostinos / Robalo)</i> <i>Grilled Fish Platter for Two (Pink Salmon/Trout/Octopus/Prawns / Patagonian Blenny)</i>	

Guarniciones- Sidedishes


Papas de Campo  	\$3900	Papas Fritas 	\$3800
<i>Potatoes with herbs</i>		<i>French Fries</i>	
Puré de papas  	\$3300	Vegetales grillados  	\$3900
<i>Mashed Potatoes</i>		<i>Grilled Vegetables</i>	
Puré de Zapallo  	\$3200	Arroz Blanco  	\$3200
<i>Mashed Pumpkin</i>		<i>White rice</i>	
Ensalada a Gusto (Mix verdes, Tomates Cherry, Zanahoria, Cebolla, Huevo)  	\$3900		
<i>Choice of Salads (Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Carrots, Onions, hard Eggs)</i>			

Valor del cubierto \$ 1000 por persona
Service charge \$ 1000 per person

Postres —Desserts

Texturas de Chocolate 	\$ 7200
<i>Chocolate Tasting</i>	
Mousse de Ricota con Frambuesas y Merengue Asado 	\$ 6100
<i>Ricotta Mousse with Raspberries and roasted meringue</i>	
Crème Brûlée de Ruibarbo con Frutos Rojos 	\$ 6900
<i>Rhubarb Crème Brulee with red Fruits</i>	
Canoli de Crema Pastelera y Frutos Rojos	\$ 6100
<i>Pastry cream Filled Cannoli and Red Fruits</i>	
Sorbete de Yerba Mate, Sobre crocante de Café, Budin de Limon y Crema de Coco	\$ 6200
<i>Yerba Mate Sorbet, on crunchy coffee, lemon pudding an coconut cream</i>	
Crumble de Ananá y Peras en Espumante, Helado de Malbec y Reduccion de Naranjas	\$ 6300
<i>Pineapple crumble and Pears in sparkling Wine, Malbec Ice Cream anna Cotta and Orange Sauce</i>	
Brownie con Dulce de leche	\$ 5200
<i>Brownie</i>	
Cremoso de Dulce de Leche con Base Húmeda y Crocante de Almendras, acompañado de Reducción Cítrica 	\$ 6200
<i>Sponge cake and creamy Dulce de Leche, almond crisp with citrus syrup on the side</i>	
Ensalada de Frutas  	\$ 5200
<i>Fruit Salad</i>	
Helados 2 Bochas – Ice cream 2 Scoops	\$ 5500
<i>Vainilla / Frutilla / Calafate / Crema Americana / Dulce de Leche / Chocolate</i>	

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

 **Ovolacteovegetariano**// Ovo-Lacto Vegetarian

 **Vegano** // Vegan

Valor del cubierto \$ 1000 por persona
Service charge \$ 1000 per person