









# *Cocina Patagónica Casera y Regional*

## *Regional Homemade Patagonian Cuisine*



### *Entradas y Ensaladas- Starters & Salads*

<i>Ensalada Tibia de Vieiras, Mix de Verdes, Tomates Secos, Queso Grillado, Maíz y Yogurt.</i> 	<b>\$ 21.000</b>
<i>Warm Scallops salad, mixed greens, dried tomatoes and grilled cheese, Corn and Yogurt.</i>	
<i>Provoleta Crocante Sobre Jalea de duraznos, Rúcula, Tomates Cherry Confit y Tierra de Olivas</i>  	<b>\$ 15.000</b>
<i>Crispy Provolone cheese, with peach Jelly, Arugula, Cherry Tomatoes and Olive powder.</i>	
<i>Yemas Crocantes y Fritas, Sobre Fondue de Quesos y Portobellos Salteados</i> 	<b>\$ 14.000</b>
<i>Crispy and Fried Yolks, on Cheese Fondue and Sautéed Portobellos</i>	
<i>Pulpo Español Marinado, En Cocción Sous Vide sobre Milhojas de Batata y Peras con Emulsión de Morrónes Asados</i> 	<b>\$ 26.500</b>
<i>Marinated Spanish Octopus, In Sous Vide Cooking on Sweet Potato and Pear Millefeuille with Roasted Bell Pepper Emulsion</i>	
<i>Langostinos Dorados, Sobre Cous-cous Negro y Mayonesa de Coral</i>	<b>\$ 21.000</b>
<i>Sautéed Prawns, on Black Cous-cous and Coral Mayonnaise</i>	
<i>Dúo de Empanadas Patagónica . Guanaco y Cordero</i>	<b>\$ 12.800</b>
<i>2 Turnovers (1 Guanaco, 1 lamb).</i>	
<i>Degustación de Ahumados (Elaboración Propia)</i> 	<b>\$ 17.100</b>
<i>Cordero Patagónico, Guanaco, Salmón Rosado, Trucha, Queso, Mayonesa Ahumada y Tostadas.</i>	
<i>Smoked meats table, Smoke Lamb, Guanaco, pink Salmon, Trout and Cheese</i>	

### *Sopas– Soups*

<i>Sopa de Cebolla, Con Focaccia Crocante</i> 	<b>\$ 12.000</b>
<i>Onion Soup with crispy focaccia</i>	
<i>Sopa de Papa y Budín Crocante de Puerro -</i> 	<b>\$ 12.000</b>
<i>Vichyssoise soup with Crispy leek pudding</i>	

### *Pastas y Risotto– Pasta and Risotto*

<i>Raviolones Verdes de Ragú de Guanaco y Peras, con Crema de Verdeo y Setas</i>	<b>\$ 23.000</b>
<i>Green Ravioli Stuffed Guanaco and Pear Ragú, with Green Green Cream and Mushrooms</i>	
<i>Sorrentinos Negros de Salmón, Crema Ácida y Frutos Secos</i>	<b>\$ 25.000</b>
<i>Salmon Stuffed pasta, Lemon and almond cream</i>	
<i>Ñoquis de Zapallo y Tomillo, Rellenos de Mozzarella y Suave Crema de Espinaca</i> 	<b>\$ 20.500</b>
<i>Pumpkin and Thyme Gnocchi, Mozzarella cheese Stuffed, and Mild Creamed Spinach</i>	
<i>Risotto de Mar, Camarones, Mejillones, Vieiras, Calamares</i> 	<b>\$ 21.000</b>
<i>Sea Food Risotto, Shrimps, Mussels, Scallops, Squid</i>	

**Valor del cubierto \$ 2000 por persona**  
Service charge \$ 2000 per person

## Platos Principales - Main Courses










<b>Bife de Cordero Sous Vide, Demiglace sobre Hummus de Garbanzos y Cebollas Encurtidas</b> 	<b>\$ 31.000</b>
<i>Lamb steak, In Sous Vide Cooking, Chickpea Hummus and Pickled Onions</i>	
<b>Medallón de Lomo, con Lingote de Milhojas de Papa y Pesto de Tomates Secos</b> 	<b>\$ 35.000</b>
<i>Sirloin, potato millefeuille and dried tomatoes pesto</i>	
<b>Tomahawk Grillé, Papines Confitados, Morrón y Cebollas Asadas</b> 	<b>\$ 39.000</b>
<i>Grilled Tomahawk, confit Potatoes, Roasted red peppers and Roasted Onion</i>	
<b>Ribs de Cerdo Glaseadas con Barbacoa y Papines Confitados</b>	<b>\$ 29.900</b>
<i>Barbecue Glazed Pork Ribs, with Confit Potatoes</i>	
<b>Roll de Robalo, Cubos de Batatas Glaseadas, Rúcula y Crema de Coco, Cilantro y Jengibre</b>	<b>\$ 26.500</b>
<i>Grilled Patagonian Blenny, whit Sauteed sweet potatoes and arugula, coconut cream, ginger and fresh coriander</i>	
<b>Salmón Rosado Grille, Emulsión de Remolachas Glasee y Julianas de Hinojos Crocantes</b>	<b>\$ 36.000</b>
<i>Grilled Pink Salmon, Glaze Beet Emulsion with crispy Fennel</i> 	
<b>Trucha Grillé, Sobre Crema de Arvejas, Zuccinis Quemados, Reducción de Cítricos y Crocante de Naranjas</b> 	<b>\$ 33.000</b>
<i>Grilled Trout, Whit Chickpeas puree, Burnt Zuccinis and Crispy Orange</i>	
<b>Merluza Negra Grillada, Quisotto de Vegetales, Azafrán y Beurre Blanc</b> 	<b>\$ 48.000</b>
<i>Crispy Black Hake, Vegetables Quisotto, saffron and Beurre Blanc</i>	
<b>Pata Muslo Crocante, Rellena de Queso Ahumado y Tomates Secos. Con Puré Duquesa</b>	<b>\$ 25.500</b>
<i>Chicken leg stuffed with smoked cheese, dried tomatoes. With duchess puree</i>	
<b>Guanaco Grillado, Estacionado con Hierbas Frescas, Pesto Verde y Polenta Crocante</b> 	<b>\$ 26.500</b>
<i>Grilled Guanaco, Seasoned with Fresh Herbs, Green Pesto and Crispy Polenta</i>	

## Menú Infantil – Children Menú














<b>Ñoquis de Papa con Salsa Fileto o Crema.</b> 	<b>\$ 15.500</b>
<i>Potato Gnocchi with Tomatoe Sauce</i>	
<b>Hamburguesa con Papas Fritas</b>	<b>\$ 16.500</b>
<i>Hamburger with French Frites</i>	

**Valor del cubierto \$ 2000 por persona**  
Service charge \$ 2000 per person

## Grillados -Grilled

<b>Nuestro Tradicional Cordero al Palo</b> (de lunes a sábado) 	<b>\$ 32.000</b>
<i>Our traditional Patagonian Lamb on the Stick (from Monday to Saturday)</i>	
<b>Bife de Lomo</b> – Beef Tenderloin 350g 	<b>\$ 33.500</b>
<b>Bife de Chorizo</b> – File Steak .350g 	<b>\$ 31.000</b>
<b>Tomahawk Grillé-</b> Grilled Tomahawk 	<b>\$ 37.000</b>
<b>Pechuga de Pollo</b> - Chicken Breast. 	<b>\$ 22.500</b>
<b>Salmón Rosado</b> - Pink Salmon.300g 	<b>\$ 34.000</b>
<b>Trucha</b> - Trout. 	<b>\$ 31.000</b>
<b>Mix de Carnes Argentinas para dos personas</b> 	<b>\$ 65.000</b>
<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>	
<b>Parrillada de Pescado para dos personas</b> (Salmon Rosado / Trucha /  ) <i>Pulpo / Langostinos / Robalo)</i>	<b>\$ 68.000</b>
<i>Grilled Fish Platter for Two (Pink Salmon/Trout/Octopus/Prawns / Patagonian Blenny)</i>	

## Guarniciones- Sidedishes

<b>Papas de Campo</b>  	<b>\$8.500</b>	<b>Papas Fritas</b> 	<b>\$8.000</b>
<i>Potatoes with herbs</i>		<i>French Fries</i>	
<b>Puré de papas</b>  	<b>\$7.000</b>	<b>Vegetales grillados</b>  	<b>\$9.000</b>
<i>Mashed Potatoes</i>		<i>Grilled Vegetables</i>	
<b>Puré de Zapallo</b>  	<b>\$7.000</b>	<b>Arroz Blanco</b>  	<b>\$7.000</b>
<i>Mashed Pumpkin</i>		<i>White rice</i>	
<b>Ensalada a Gusto</b> (Mix verdes, Tomates Cherry, Zanahoria, Cebolla, Huevo)  			<b>\$8.500</b>
<i>Choice of Salads (Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Carrots, Onions, hard Eggs)</i>			

**Valor del cubierto \$ 2000 por persona**  
Service charge \$ 2000 per person

## Postres —Desserts

<b>Texturas de Chocolate</b>  <i>Chocolate Tasting</i>	\$ 12.000
<b>Mousse de Ricota, Membrillo Asado y Merengue Asado</b>  <i>Ricotta Mousse with Roasted Quince and roasted meringue</i>	\$ 10.000
<b>Eclairs con Diplomata Cítrica y Crocante de Pistachos</b> <i>Eclair with Citrus Diplomata and Crunchy Pistachios</i>	\$ 10.500
<b>Canoli Rellenos de Buttercream de Avellanas y polvo de Frutos Rojos</b> <i>Canoli Stuffed with Hazelnut Buttercream and Red Fruit Powder</i>	\$ 11.000
<b>Coulant de Chocolates</b> <i>Chocolate Coulant</i>	\$ 12.000
<b>Tarta Invertida de Manzana Caramelizada, Canela y Helado de Mascarpone</b> <i>Caramelized Apple Upside Down Cake, Cinnamon, and Mascarpone Ice Cream</i>	\$ 10.500
<b>Domo Crocante, Crema Helada, Caramelo Salado y Blondie de Aceite de Oliva</b> <i>Crispy Dome, Frozen Cream, Salted Caramel and Olive Oil Blondie</i>	\$ 11.000
<b>Blinis con Dulce de Leche acompañado de helado de Dulce de Leche</b> <i>Blinis with Dulce de Leche served with Dulce de Leche ice cream</i>	\$ 10.000
<b>Ensalada de Frutas</b>   <i>Fruit Salad</i>	\$ 9.800
<b>Helados 2 Bochas – Ice cream 2 Scoops</b> <i>Vainilla / Frutilla / Calafate / Crema Americana / Dulce de Leche / Chocolate</i>	\$ 9.600

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

 **Ovolacteovegetariano**// *Ovo-Lacto Vegetarian*

 **Vegano** // *Vegan*

**Valor del cubierto \$ 2000 por persona**  
Service charge \$ 2000 per person