









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>	\$ 21.000
	
<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>	\$ 15.000
 	
<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>	\$ 14.000
	
<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>	\$ 26.500
	
<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>	\$ 21.000
<i>Sautéed Prawns, on Black Cous-cous and Coral Mayonnaise</i>	
<i>Dúo de Empanadas Patagónica . Guanaco y Cordero</i>	\$ 12.800
<i>2 Turnovers (1 Guanaco, 1 lamb).</i>	
<i>Degustación de Ahumados (Elaboración Propia)</i>	\$ 17.100
	
<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>	\$ 12.000
	
<i>Onion Soup with crispy focaccia</i>	
<i>Sopa de Papa y Budín Crocante de Puerro -</i>	\$ 12.000
	
<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>	\$ 23.000
<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>	\$ 25.000
<i>Salmon Stuffed pasta, Lemon and almond cream</i>	
<i>Ñoquis de Zapallo y Tomillo, Rellenos de Mozzarella y Suave Crema de Espinaca</i>	\$ 20.500
	
<i>Pumpkin and Thyme Gnocchi, Mozzarella cheese Stuffed, and Mild Creamed Spinach</i>	
<i>Risotto de Mar, Camarones, Mejillones, Vieiras, Calamares</i>	\$ 21.000
	
<i>Sea Food Risotto, Shrimps, Mussels, Scallops, Squid</i>	

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

Platos Principales - Main Courses










Bife de Cordero Sous Vide, Demiglace sobre Hummus de Garbanzos y Cebollas Encurtidas 	\$ 31.000
<i>Lamb steak, In Sous Vide Cooking, Chickpea Hummus and Pickled Onions</i>	
Medallón de Lomo, con Lingote de Milhojas de Papa y Pesto de Tomates Secos 	\$ 35.000
<i>Sirloin, potato millefeuille and dried tomatoes pesto</i>	
Tomahawk Grillé, Papines Confitados, Morrón y Cebollas Asadas 	\$ 39.000
<i>Grilled Tomahawk, confit Potatoes, Roasted red peppers and Roasted Onion</i>	
Ribs de Cerdo Glaseadas con Barbacoa y Papines Confitados	\$ 29.900
<i>Barbecue Glazed Pork Ribs, with Confit Potatoes</i>	
Roll de Robalo (Pescado Patagónico), Cubos de Batatas Glaseadas, Rúcula y Crema de Coco, Cilantro y Jengibre	\$ 23.000
<i>Grilled Patagonian Blenny, whit Sauteed sweet potatoes and arugula, coconut cream, ginger and fresh coriander</i>	
Salmón Rosado Grille, Emulsión de Remolachas Glasee y Julianas de Hinojos Crocantes	\$ 36.000
<i>Grilled Pink Salmon, Glaze Beet Emulsion with crispy Fennel</i> 	
Trucha Grillé, Sobre Crema de Arvejas, Zuccinis Quemados, Reducción de Cítricos y Crocante de Naranjas 	\$ 33.000
<i>Grilled Trout, Whit Chickpeas puree, Burnt Zuccinis and Crispy Orange</i>	
Merluza Negra Grillada, Quisotto de Vegetales, Azafrán y Beurre Blanc 	\$ 48.000
<i>Crispy Black Hake, Vegetables Quisotto, saffron and Beurre Blanc</i>	
Pata Muslo Crocante, Rellena de Queso Ahumado y Tomates Secos. Con Puré Duquesa	\$ 25.500
<i>Chicken leg stuffed with smoked cheese, dried tomatoes. With duchess puree</i>	
Guanaco Grillado, Estacionado con Hierbas Frescas, Pesto Verde y Polenta Crocante 	\$ 26.500
<i>Grilled Guanaco, Seasoned with Fresh Herbs, Green Pesto and Crispy Polenta</i>	

Menú Infantil – Children Menú














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

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

Grillados -Grilled

Nuestro Tradicional Cordero al Palo (de lunes a sábado) 	\$ 29.900
<i>Our traditional Patagonian Lamb on the Stick (from Monday to Saturday)</i>	
Bife de Lomo – Beef Tenderloin 350g 	\$ 33.500
Bife de Chorizo – File Steak .350g 	\$ 31.000
Tomahawk Grillé- Grilled Tomahawk 	\$ 37.000
Pechuga de Pollo - Chicken Breast. 	\$ 22.500
Salmón Rosado - Pink Salmon.300g 	\$ 34.000
Trucha - Trout. 	\$ 31.000
Mix de Carnes Argentinas para dos personas 	\$ 59.000
<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 / ) <i>Pulpo / Langostinos / Robalo)</i>	\$ 65.000
<i>Grilled Fish Platter for Two (Pink Salmon/Trout/Octopus/Prawns / Patagonian Blenny)</i>	

Guarniciones- Sidedishes

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

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