

Cocina Patagónica Casera y Regional

Regional Homemade Patagonian Cuisine

Entradas y Ensaladas- Starters & Salads

Deconstrucción de Tortilla, Calabrese. 	\$ 19.000
<i>Calabrian Omelette Deconstruction</i>	
Provoleta Crocante Sobre Jalea de duraznos, Rúcula, Tomates Cherry Confit y Tierra de Olivas  	\$ 19.000
<i>Crispy Provolone cheese, with peach Jelly, Arugula, Cherry Tomatoes and Olive powder.</i>	
Pulpo Español Marinado, En Cocción Sous Vide sobre Milhojas de Batata y Peras con Emulsión de Morrones Asados 	\$ 29.500
<i>Marinated Spanish Octopus, In Sous Vide Cooking on Sweet Potato and Pear Mille-feuille with Roasted Bell Pepper Emulsion</i>	
Langostinos Dorados, Con Semillas de Sésamo, Cremoso de Papas, Ajo y Reducción de Agri dulce 	\$ 25.000
<i>Sautéed Prawns, With Sesame Seeds, Creamy Potatoes, Garlic, and Sweet and Sour Reduction</i>	
Dúo de Empanadas Patagónicas, Guanaco y Cordero	\$ 17.000
<i>2 Turnovers (1 Guanaco, 1 lamb).</i>	
Degustación de Ahumados (Elaboración Propia)	\$ 20.000
<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

Sopa de Cebolla, Con Focaccia Crocante 	\$ 16.000
<i>Onion Soup with crispy focaccia</i>	
Sopa de Guisantes y Mollejas Crocantes de Cordero 	\$ 16.000
<i>Pea Soup With Crispy Lamb Sweetbreads</i>	

Pastas y Risotto— Pasta and Risotto

Raviolones Verdes de Ragú de Guanaco y Peras, con Crema de Verdeo y Setas	\$ 29.000
<i>Green Ravioli Stuffed Guanaco and Pear Ragú, with Green Cream and Mushrooms</i>	
Canelón de papas, Duxelle de Girgola, Crema de Setas y Demi Glase  	\$ 25.000
<i>Potato Cannelloni, Oyster Mushroom Duxelle, Mushroom Cream, and Demi-Glace</i>	
Sorrentinos Negros de Salmón, Crema de Azafrán, Ralladura de Limón y Almendras Tostadas	\$ 30.000
<i>Salmon Stuffed pasta, Saffron Cream, Lemon Zest, and Toasted Almond</i>	
Risotto de Mar, Camarones, Mejillones, Vieiras, Calamares y Langostino 	\$ 29.000
<i>Seafood Risotto, Shrimps, Mussels, Scallops, Squid and prawns</i>	

Valor del cubierto \$ 2500 por persona
Service charge \$ 2500 per person

Platos Principales - Main Courses

Bife de Cordero Sous Vide, Fondo de Cocción, Girgola Grillada, Cremoso de Porotos y Ajo Asado 	\$ 36.000
<i>Sous Vide Lamb Steak, Grilled Oyster Mushroom, Creamy Beans and Roasted Garlic</i>	
Medallón de Lomo, con Lingote de Milhojas de Papas y Pesto de Tomates Secos 	\$ 39.500
<i>Tenderloin Medallion, with Potato Mille-feuille Ingot and Sun-dried Tomato Pesto</i>	
Tomahawk Grillé, Morrón y Verdeos Asados con Papa Rota 	\$ 45.000
<i>Grilled Tomahawk, Roasted red peppers and Crash Potatoes</i>	
Ribs de Cerdo Glaseadas con Barbacoa y Papines Confitados 	\$ 35.500
<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 	\$ 30.000
<i>Grilled Patagonian Blenny, whit Sauteed sweet potatoes and arugula, coconut cream, ginger and fresh coriander</i>	
Salmón Rosado Grille, Cremoso de papas, Espinaca, Brócoli quemado y Zanahorias Confitadas 	\$ 39.500
<i>Grilled Pink Salmon, Creamy Potatoes, Spinach, Burnt Broccoli and Candied Carrots</i>	
Trucha Grillé, Emulsión de Zanahorias, Pomodoro de Cherry, Chauchas y aceite de albahaca 	\$ 38.000
<i>Grilled Trout, Carrot Emulsion, Cherry Pomodoro, Green Beans and Basil Oil</i>	
Merluza Negra Grillada, Quisotto de Azafran y Cherry 	\$ 49.500
<i>Crispy Black Hake, Saffron Quisotto and Cherry's Tomatoes</i>	
Pata Muslo Crocante, Rellena de Queso Ahumado y Tomates Secos. Con Puré Duquesa	\$ 30.500
<i>Chicken leg stuffed with smoked cheese, dried tomatoes. With duchess puree</i>	
Guanaco Estacionado con Hierbas Frescas, Pesto de Rúcula, Cebolla, Hongos y Zucchini Asados. Mayonesa de Remolacha y Tomillo 	\$ 32.500
<i>Grilled Guanaco, Seasoned with Fresh Herbs, Arugula Pesto and Onion, Mushrooms and Zucchini. Beet and Thyme Mayonnaise</i>	

Menú Infantil – Children Menú

Ñoquis de Papa con Salsa Fileto o Crema. 	\$ 19.500
<i>Potato Gnocchi with Tomatoe Sauce</i>	
Hamburguesa de Pulled de Ternera con Papas Fritas, Jamon ,Queso, Lechuga y Tomates	\$ 20.500
<i>Pulled Beef Burger with French Fries, Ham, Cheese, Lettuce and Tomatoes</i>	

Valor del cubierto \$ 2500 por persona
Service charge \$ 2500 per person

Grillados -Grilled

Nuestro Tradicional Cordero al Palo (de lunes a sábado) 	\$ 36.000
<i>Our traditional Patagonian Lamb on the Stick (from Monday to Saturday)</i>	
Bife de Chorizo – File Steak 	\$ 36.000
Tomahawk Grillé- Grilled Tomahawk 	\$ 43.000
Ojo de Bife – Ribeye Steak 	\$ 38.000
Pechuga de Pollo - Chicken Breast. 	\$ 28.500
Salmón Rosado - Pink Salmon.300g 	\$ 37.000
Trucha - Trout. 	\$ 37.000
Mix de Carnes Argentinas para dos personas 	\$ 68.000
<i>(Ojo de Bife / Bife de Chorizo / Cordero/ Bondiola Grillé / Chorizo / Pechuga de Pollo/ Morcilla)</i>	
<i>Argentinian Traditional Meats for two (Rib eye Steak /Lamb cuts/ File Steak / Chicken Breast / Pork shoulder chorizo/ Blood sausage)</i>	
Parrillada de Pescado para dos personas (Salmon Rosado / Trucha / )	\$ 74.000
<i>Pulpo / Langostinos / Róbalo / Mejillones al Ajillo)</i>	
<i>Grilled Fish Platter for Two (Pink Salmon/Trout/Octopus/Prawns / Patagonian Blenny / Mussels in Garlic)</i>	

Guarniciones- Sidedishes

Papas de Campo  	\$11.500	Papas Fritas 	\$11.500
<i>Potatoes with herbs</i>		<i>French Fries</i>	
Puré de papas  	\$10.000	Vegetales grillados  	\$12.000
<i>Mashed Potatoes</i>		<i>Grilled Vegetables</i>	
Puré de Zapallo  	\$10.000	Arroz Blanco  	\$10.000
<i>Mashed Pumpkin</i>		<i>White rice</i>	
Ensalada a Gusto (Mix verdes, Tomates Cherry, Zanahoria, Cebolla, Huevo)  			\$12.500
<i>Choice of Salads (Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Carrots, Onions, hard Eggs)</i>			

Valor del cubierto \$ 2500 por persona
Service charge \$ 2500 per person

Postres —Desserts

<i>El Cuarto Sabor, Mousse de chocolate Blanco, Mousse chocolate con Leche, Tierra de Chocolate, Turrón de Nougat, Chocolate y Almendras</i> 	\$ 19.000
<i>White chocolate mousse, milk chocolate mousse, chocolate earth, nougat, chocolate and almonds</i>	
<i>Coulant de Chocolate, con Sorbete de Frambuesas</i>	\$ 15.500
<i>Chocolate Coulant with Raspberry Ice Cream</i>	
<i>Creme Brulee Citrica, en Armonía con Frutas de Estación</i> 	\$ 14.500
<i>Citrus Creme Brulee, with seasonal fruits</i>	
<i>Manzana Caramelizada, Streusel de Almendras, Salsa de Caramelo y Crema Helada de Butter Toffee</i> 	\$ 14.500
<i>Caramelized Apple, Almonds Sable, Caramel Sauce and Butter Toffee Ice Cream</i>	
<i>Nuestra version de Queso y Dulce, (Queso Pategras, dulce de Batata y Membrillo)</i> 	\$ 14.000
<i>Our version of Cheese and Quince Jam and Sweet Potato Jam</i>	
<i>Ensalada de Frutas</i>  	\$ 12.000
<i>Fruit Salad</i>	
<i>Helados 2 Bochas – Ice cream 2 Scoops</i>	\$ 13.000
<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 \$ 2500 por persona
Service charge \$ 2500 per person