

Cocina Patagónica Casera y Regional

Entradas - Starters

Crujiente de Papas, Espinaca, Salsa Blanca y Huevo Poché 	\$ 24.000
<i>Crispy Potatoes, Spinach, white Sauce, and Poached Egg</i>	
Mortadela Grillada, Mix de Hojas Verdes, Tomates Confit y Queso Provolone Grillé 	\$ 26.000
<i>Grilled Mortadella, Mixed Greens, Confit Tomatoes, and Grilled Provolone</i>	
Pulpo Español Marinado, en Cocción Sous Vide, Crema de Papas, Emulsión de Morrón y Chips de Papas	\$ 38.000
<i>Marinated Spanish Octopus, Sous-Vide Cooked, with Potato Cream, Bell Pepper Emulsion, and Potato Chips</i>	
Cannoli de Langostinos, Risotto Cítrico y Coco con Salsa Teriyaki	\$ 32.000
<i>Langoustine Cannoli, Citrus and Coconut Risotto, and Teriyaki Sauce</i>	
Volcán de setas, Mousse de Morrón Asado, Aire de Parmesano 	\$ 29.000
<i>Mushroom Volcano, Roasted Red Pepper Mousse, Parmesan Foam</i>	
Dúo de Empanadas Patagónicas, Guanaco y Cordero	\$ 22.000
<i>2 Turnovers (1 Guanaco, 1 lamb)</i>	
Ensalada la posta, Mix de Verdes de Estación, Escamas de Queso, Pasas de Uvas al Ron, Peras, Garrapiñada de Almendras y Queso Azul  	\$ 27.000
<i>La Posta Salad: Seasonal Mixed Greens, Cheese Shavings, Rum-soaked Raisins, Pears, Candied Almonds, and Blue Cheese</i>	
Degustación de Ahumados (Elaboración Propia)	\$ 25.000
<i>Cordero Patagónico, Guanaco, Salmón Rosado, Trucha, Queso, Mayonesa Ahumada y Tostadas. Smoked Meats Table, Smoke Lamb, Guanaco, Pink Salmon, Trout and Cheese</i>	

Sopas— Soups

Sopa crema de cebolla, con crutones. 	\$ 23.000
<i>Creamy Onion Soup with Croutons</i>	
Sopa crema de Guisantes y Mollejas Crocantes de Cordero 	\$ 24.000
<i>Pea Soup with Crispy Lamb Sweetbreads</i>	

Pastas y Risotto— Pasta and Risotto

Papardelles Verdes Rellenos de Ragú de Guanaco y Peras; Crema de Verdeo y Setas	\$ 37.500
<i>Green Papardelle Stuffed with Guanaco and Pear Ragú; Scallion Cream and Mushrooms</i>	
Canelón de papas, Duxelle de Girgola, Crema de Setas y Demi Glase  	\$ 33.000
<i>Potato Cannelloni, Mushroom Duxelle, Mushroom Cream, and Demi-Glaze</i>	
Sorrentinos Negros de Salmón, Salsa de Langostinos, Almendras Tostadas y Piel Cítrica	\$ 39.000
<i>Salmon Stuffed Pasta, Prawn Sauce, Saffron Cream, Lemon Zest, and Toasted Almond</i>	
Risotto de Mar, Camarones, Mejillones, Vieiras, Calamares y Langostino 	\$ 38.500
<i>Seafood Risotto, Shrimps, Mussels, Scallops, Squid and prawns</i>	

Valor del cubierto \$ 3000 por persona

Service charge \$ 3000 per person

Platos Principales - Main Courses

Roll de Cordero Sous Vide, Envuelto en Masa Crocante, Fondo de Cocción, Puerro, Zanahoria, Manzana Glase	\$ 48.000
<i>Sous-vide Lamb Roulade Wrapped in Crispy Pastry, Cooking Jus, Leek, Carrot, Glazed Apple</i>	
Medallón de Lomo, con Lingote de Milhojas de Papas y Reducción de Malbec.	\$ 50.000
<i>Tenderloin Medallion with Potato Mille-Feuille Ingot and Malbec Reduction</i>	
Tomahawk Grillé, Morrón y Verdeos Asados con Papa Rota	\$ 65.000
<i>Grilled Tomahawk, Roasted Red Peppers and Crushed Potatoes</i>	
Ribs de Cerdo Glaseadas con Barbacoa, Puré de Batatas, Toffee y Coleslaw	\$ 49.000
<i>Barbecue-Glazed Pork Ribs with Toffee Sweet Potato Purée and Coleslaw</i>	
Roll de Robalo (Pescado Patagónico), Duxelle de Vegetales y Batatas Glase, Crema de Coco y Jengibre	\$ 42.000
<i>Patagonian Blenny Roll, whit Vegetable Duxelles and Glazed Sweet Potatoes, Coconut-Ginger Cream</i>	
Salmón Rosado Grille, Cremoso de papas, Espinaca, kale Crujiente con Reducción Cítrica	\$ 49.500
<i>Grilled Pink Salmon, Creamy Potatoes, Spinach, Crispy kale with citrus reduction</i>	
Trucha Grillé, costra de hierbas, Texturas de Zanahorias, Pomodoro de Cherry y Aceite de Albahaca	\$ 48.000
<i>Grilled Trout with Herb Crust, Carrot Textures, Cherry Tomato Pomodoro, and Basil Oil</i>	
Merluza Negra Grillada, Fondo de Cocción y Verduras Baby	\$ 65.000
<i>Grilled Black Hake, Cooking Jus, and Baby Vegetables</i>	
Pata Muslo Crocante, Rellena de Queso Ahumado y Tomates Secos con Puré Duquesa	\$ 40.500
<i>Crispy Chicken leg stuffed with Smoked Cheese, Dried Tomatoes with Duchess Puree</i>	
Guanaco Estacionado con Hierbas Frescas, Mayonesa Verde, Cebolla Caramelizada con Girgola Crocante	\$ 44.000
<i>Seared Guanaco with Fresh Herbs, Green Mayonnaise, and Caramelized Onion with Crispy Mushrooms</i>	

Menú Infantil – Children Menú

Ñoquis de Papa con Salsa Fileto o Crema	\$ 27.000
<i>Potato Gnocchi with Tomato Sauce</i>	
Hamburguesa de Pulled de Ternera con Papas Fritas, Jamon, Queso, Lechuga y Tomates	\$ 28.000
<i>Pulled Beef Burger with French Fries, Ham, Cheese, Lettuce and Tomatoes</i>	

Valor del cubierto \$ 3000 por persona
Service charge \$ 3000 per person

Grillados -Grilled

Nuestro Tradicional Cordero al Palo (de lunes a sábado) 	\$ 45.000
<i>Our traditional Patagonian Lamb on the Stick (from Monday to Saturday)</i>	
Bife de Chorizo - File Steak 350 g 	\$ 47.000
Tomahawk Grillé - Grilled Tomahawk 	\$ 60.000
Ojo de Bife - Ribeye Steak 350 g 	\$ 45.000
Pechuga de Pollo - Chicken Breast 	\$ 38.000
Salmón Rosado - Pink Salmon 300g 	\$ 47.000
Trucha - Trout. 300 g 	\$ 45.000
Mix de Carnes Argentinas para dos personas 	\$ 86.000
<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 /  Pulpo / Langostinos / Róbalo / Mejillones al Ajillo)	\$ 93.000
<i>Grilled Fish Platter for Two (Pink Salmon/Trout/Octopus/Prawns / Patagonian Blenny / Mussels in Garlic)</i>	

Guarniciones- Sidedishes

Papas de Campo  	\$17.000	Papas Fritas 	\$17.000
<i>Potatoes with herbs</i>		<i>French Fries</i>	
Puré de papas  	\$15.000	Vegetales grillados  	\$19.000
<i>Mashed Potatoes</i>		<i>Grilled Vegetables</i>	
Puré de Zapallo  	\$15.000	Arroz Blanco  	\$15.000
<i>Mashed Pumpkin</i>		<i>White rice</i>	
Ensalada a Gusto (Mix verdes, Tomates Cherry, Zanahoria, Cebollas, Huevo)  			\$19.000
<i>Choice of Salads (Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Carrots, Onions, Hard Eggs)</i>			

Valor del cubierto \$ 3000 por persona
Service charge \$ 3000 per person

Postres —Desserts

Deconstrucción de Alfajor, Galleta de Cacaco, Almendras y Nuez. Crema de Dulce de Leche y Mascarpone. Honey Crumb. Streusel de Almendras Y Salsa de Chocolate \$ 22.000
Deconstructed Alfajor: Cocoa, Almond, and Walnut Cookie; Dulce de Leche and Mascarpone Cream; Honey Crumb; Almond Streusel; and Chocolate Sauce

Sinfonía Hojaldrada Fresca, Milhojas Crocante, Gel de Frambuesa con Pimienta Rosa y Menta, Crema de Yogurt, Mascarpone y Cítricos, Espejo de Frutos rojos \$ 24.000
Fresh Puff Pastry Symphony, Crispy Mille-feuille, Raspberry Gel with Pink Peppercorn and Mint, Yogurt, Mascarpone, and Citrus Cream, Red Berry Glaze

Coulant de Red Velvet, con Helado Mascarpone (Elaboración Propia) \$ 22.500
Red Velvet Lava Cake with House-Made Mascarpone Ice Cream

Creme Brulee Cítrica en Armonía con Frutas de Estación  \$ 20.500
Citrus Creme Brulee, with Seasonal Fruits

Milhojas de Manzana, Streusel de Almendras, Salsa toffee y Helado Mascarpone (Elaboración Propia)  \$ 20.000
Apple Mille-Feuille, Almond Streusel, Toffee Sauce and Mascarpone Ice Cream (Homemade)

Profiterol Relleno de Crema de Maní y Baileys \$ 23.500
Profiterole Filled with Peanut Butter and Baileys Cream

Ensalada de Frutas   \$ 18.000
Fruit Salad

Helados 2 Bochas – Ice cream 2 Scoops \$ 19.500
Vainilla / Frutilla / Calafate / Crema Americana / Dulce de Leche / Chocolate

 **Amigable Para Celíacos** (Elaborado sin Gluten Puede, Contener Contaminación Cruzada)
Friendly For celiacs (Made without gluten, may contain cross-contamination)

 **Ovolactoovegetariano** // *Ovo-Lacto Vegetarian*

 **Vegano** // *Vegan*

 **Consultar por Opción sin T.A.C.C.** // *Ask About the Gluten-Free Option*

Valor del cubierto \$ 3000 por persona
Service charge \$ 3000 per person