



## ENTRADAS – STARTERS

Empanadas Criollas, ensalada verde \$25  
*Homemade “empanadas”, green tossed salad*

Ensalada de rúcula, camarones, palta y palmitos \$28  
*Arugula, shrimp, avocado and hearts of palm salad*

Dúo de mousse queso y arándanos/trucha ahumada y ciboulette \$33  
*Cheese and blueberries mousse & smoked trout and onions mousse*

Espárragos salteados con huevo fresco, queso de cabra y menta \$28  
*Sautéed asparagus with fresh eggs, goat cheese and mint*

Carpaccio rústico de lomo, rúcula y láminas de queso maduro \$33  
*Veal carpaccio with salmoriglio sauce, arugula & parmigiano cheese*

Ensalada de verdes clásica, jamón serrano y croûtons \$24  
*Tossed green salad with Serrano ham and croutons*

Pincho de molleja y vegetales grillados \$28  
*Skewered Sweet breads and grilled vegetables*

## PLATOS PRINCIPALES – MAIN COURSES

Ojo de bife con papa aplastada, chimichurri y criolla de durazno \$46  
*Rib eye steak with a smashed potatoes, chimichurri and peach sauce*

Milanesa de lomo, con ensalada mixta y mostaza de Dijón \$42  
*Schnitzel, mixed salad & Dijon mustard sauce*

Cordero patagónico, paquetes de espárragos y jamón crudo, ensalada de cherries y olivas negras \$45  
*Patagonia lamb, asparagus, prosciutto, cherries and black olive salad*

Chivito de Malargüe, mil hojas de remolacha y salteado de choclo en chala \$49  
*Grilled baby goat, beets and sautéed corn in its husk*

Risotto de habas y menta fresca con charqui de jamón crudo \$36  
*Fava beans and fresh mint risotto with a dried prosciutto garnish leaf*

Papardelle de albahaca con tomates, olivas y hongos frescos \$34  
*Basil pasta, with fresh tomatoes, mushrooms and black olives*

Ravioles de cordero con aceite de oliva y vegetales asados \$38  
*Lamb stuffed ravioli with grilled vegetables*

Salmón del pacífico, risotto de cous cous y olivas negras, ravioles de queso Camembert \$50  
*Pacific salmon, cous cous and black olive risotto, Camembert cheese ravioli*

Trucha de Tupungato al azafrán con flamiche de puerros y papas al romero \$48  
*Tupungato trout in a saffron cream sauce, with sautéed leeks and rosemary potatoes*

Papillote de pescado con vegetales, salsa de lima y syrup \$42  
*Fish Papillote with vegetables and a lime sauce*



**POSTRES – DESSERTS**

Quesos, dulces y peras frescas \$25  
*Cheese, dried fruits and fresh pears*

Copa crema de frutos rojos \$25  
*Red fruits whipped cream and fresh strawberries*

Lemon curd, crema de chocolate amargo \$25  
*Lemon curd, dark chocolate cream*

Tuille de frutos secos, frutas frescas, helado de crema, granite de kiwi y Torrontés \$29  
*Dried fruits tart, fresh fruits, vanilla ice cream, kiwi and Torrontés granite*

Leche planchada \$24  
*Our version of Crème brûlée*

Helados artesanales: dulce de leche, chocolate con almendras, y maracuyá \$26  
*Homemade ice cream: dulce de leche, chocolate with almonds and maracuyá*

\*\*\*\*\*

Gaseosas / *Soft drinks* \$8

Cerveza Quilmes / *Quilmes beer* 650 cc \$14

Cerveza artesanal Jerome / *Homemade beer* \$15  
Negra, Roja, Rubia, Diablo

Grappa, Variedad de licores (Mandarina, Pomelo, Miel, Caramelo, Dulce de leche) \$16  
*Grappa, Assortment of liquors (Tangerine, Grapefruit, Honey, Caramel, Dulce de leche)*

Vino por copa / *Wine by the glass* \$18

Maipo Torrontés 2008

Chakana Sauvignon Blanc 2008

Cavas Bonarda 2005

Alta Vista Premium Malbec 2007

Alta Vista Premium C. Sauvignon 2007

Copa de Vino Espumante / *Glass of Sparkling Wine* \$18

Copa de Cosecha Tardía / *A taste of Late Harvest dessert wine* \$15

Copa de Malamado Malbec \$15

*Glass of "Malamado" (Fortified wine)*

Variedad de Té especiales Tesón \$9

*"Teeson" Tea Blends*

Variedad de Té Taragüí \$5

*"Taragüí" Tea*

Illy Espresso \$8

Descafeinado / *Decaffeinated* \$10

