

MENÚ

ENTRADAS / STARTERS

ENSALADA DE **QUINUA** - ORÉGANO - ALBAHACA - VINAGRE - **TOMATE** \$ 170

Quinoa salad - oregano - basil - vinegar - tomato

ZAPALLO **SAN JUAN** ASADO - **MIEL** - ALMENDRAS - QUESO FRESCO \$ 180

Roasted San Juan pumpkin - honey - almonds - fresh cheese

CHORIZO PARRILLERO **CASERO** - HIERBAS - CHIMICHURRI - LLAGUA \$ 210

Homemade grilled sausages - herbs - chimichurri - llagua sauce

PIZZA EN PIEDRA - HARINA DE **MAÍZ MORADO** - PROVOLETA AHUMADA - PANCETA \$ 180

Clay oven-baked pizza - purple corn flour - smoked provolone - bacon

EMPANADA SALTEÑA DE GALLINA - PICANTE DE **CACHI** \$ 170

Empanada Salteña (traditional chicken pie) - Cachi chili

PLATOS / MAIN COURSE

CHIVO DE MALARGUE EN HORNO DE BARRO - PAPAS ASADAS Y AJO BLANCO \$ 480

Goat from Malargüe cooked in clay oven - roast potatoes and white garlic

OJO DE BIFE - **POLENTA ORGÁNICA** - CRIOLLA ASADA \$ 420

Ribeye steak - organic polenta - roast creole sauce

ARROZ YAMANI DE ENTRE RÍOS AL **HORNO DE BARRO** - TRUCHA PATAGÓNICA \$ 390

Clay oven-baked whole grain rice from Entre Rios - Patagonian trout

RAVIOLI DE RICOTA DE CABRA - **CUARES MILLOS DEL NOA** - TOMATES \$ 370

Goat's cheese ricotta ravioli - peaches from north west Argentina - tomatoes

MILANESA DE CONEJO - PURÉ DE PAPAS - HUEVO **ARAUCANO** - ENSALADA \$ 420

Rabbit milanesa - potato purée - Araucano chicken egg - salad

LENGUADO **DEL ATLÁNTICO** - BERENJENAS - DURAZNO BLANCO - CEBOLLA DE VERDEO \$ 390

Atlantic sole - eggplant - white peach - spring onions

DULCES / DESSERT

DURAZNOS - EUCALIPTO - CHOCO BLANCO \$ 150

Peach - eucalyptus - White choco

FLAN DE YEMA - CREMA - **DULCE DE LECHE** \$ 160

Egg yolk flan - cream - dulce de leche

BUDÍN DE **ALGARROBA** - PARFAIT DE MIEL DE CAÑA - SEMILLAS \$ 165

Carob fruit pudding - molasses parfait - seeds