

MENÚ

ENTRADAS / STARTERS

SOPA CREMOSA DE ZAPALLO INGLES Y TOSTADA CON QUESO DE CABRA \$ 120

Soup - pumkin - sour bread - gout chesse

CALABAZA ASADA AL HORNO DE BARRO, GRATINADO CON QUESO Y ALMENDRAS TOSTADAS \$ 170

Roasted Butternut squash - honey - almonds - fresh cheese

SALCHICHA PARRILLERA CASERA A LA PLANCHA, CHIMICHURRI Y SALSA CRIOLLA \$ 210

Homemade grilled sausages - herbs - chimichurri - criolla sauce

PIZZA DE HARINA DE MAÍZ MORADO, PROVOLETA AHUMADA Y POMODORO \$ 190

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

MOLLEJAS AL HORNO DE BARRO CON MEMBRILLOS ASADOS Y MANDIOCAS FRITA \$ 280

Sweetbread - quince - Deep fried tapioca

ENSALADA DE ESPINACA, TRUCHA CURADA, RABANITOS, PEREJIL, QUINOA Y POMELO ROSADO \$ 210

Spinach salad, cured trout, red rabbit, parsley, quinoa and pink grapefruit

PLATOS / MAIN COURSE

CHIVO DE MALARGUE EN HORNO DE BARRO CON PAPAS ASADAS Y SALSA CRIOLLA COCIDA \$ 490

Goat from Malargüe cooked in clay oven - potatoes and roast creole sauce

BIFE DE CHORIZO AL HORNO DE BARRO CON LENTEJAS ESTOFADAS Y BATATAS ASADAS \$ 420

Grilled Sirloin steak, lentil stew and roasted sweet potatoes

FILET DE TRUCHA PATAGÓNICA, ENSALADA DE REPOLLO Y PERAS AL HORNO DE BARRO \$ 430

Patagonian trout Radish - Pomegranate fruit - Green leaves

RAVIOLI DE RICOTA DE CABRA, CUARESMILLOS, ALMENDRAS Y TOMATES SECOS \$ 380

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

CANELONES DE CONEJO GRATINADOS AL HORNO DE BARRO Y CREMA DE PUERROS ASADOS \$ 380

Rabbit canelloni, - Spinach - Jarilla

LENGUADO ESTOFADO "CHUPIN" REMOLACHAS, ZANAHORIAS Y PAPINES AL HORNO \$ 400

Atlantic sole stew, beets, carrots, andinean potatoes

ARROZ LIMÓN AL HORNO CON LENGUADO, LANGOSTINOS Y CHIPIRONES \$ 410

Organic rice whit atlantic sole, prawns and squid

DULCES / DESSERT

PAN DE MEMBRILLO Y QUESO \$ 135

Quince & Chesse

FLAN DE HUEVO CON CREMA CHANTILLY Y DULCE DE LECHE \$ 130

Egg flan - Chantilly cream - dulce de leche

BUDIN DE ALGARROBA CON HELADO DE MIEL DE CAÑA Y CROCANTE DE MERENGUE \$ 160

Carob fruit pudding - molasses parfait - sedes

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE Y HELADO CASERO DE VAINILLA \$ 130

Dulce de leche pancake and homemade vanilla ice cream

PERAS ASADAS AL MALAMADO Y MOUSSE DE CHOCOLATE \$ 150

Roasted pears whit "malamado" and choclote mousse