

ENTRADAS | STARTERS

Ensalada de Contrastes

Mix de Verdes, Flores, Brotes, Ricota, Dátiles y Almendras Tostadas, Jamón Crudo y Frambuesas

*Contrast Salad*

*Green Vegetables, Flowers, Sprouts, Ricotta, Dates & Toasted Almonds, Prosciutto and Raspberries*

— \$270 —

Quinoa, Vegetales de la Huerta, Huevo Poché, Crocante de Queso y Olivas Negras

*Quinoa, Vegetales de la Huerta, Huevo Poché, Crocante de Queso y Olivas Negras*

— \$250 —

Tradicionales Empanadas Mendocinas de Carne a Cuchillo

*Traditional Mendocinean Knife's Cut Meat Empanadas*

— \$310 —

PRINCIPALES | MAIN COURSES

Cochinillo, Puré de Camotes, Echalotes Confitados, Pistachos y Salsa Agridulce

*Suckling Pig, Mashed Sweet Potatoes, Confit Shallots and Pistachios with Sweet & Sour Sauce*

— \$430 —

Ojo de Bife Grillado, Camotes y Papines Asados, Cebolla Escabechada y Chimichurri

*Grilled Rib Eye Steak, Baked Sweet Potatoes and Andean Potatoes, Pickled Onions & Chimichurri*

— \$450 —

Canelón de Osobuco, Salsa de Ternera, Bechamel y Tomate

*Ossobucco Cannelloni, Veal Sauce, Bechamel and Tomato*

— \$350 —

Pesca Blanca con Vegetales y Frutas al Tomillo

*Fish with Thyme, Vegetables & Fruits*

— \$400 —

POSTRES | DESSERTS

Sopa de Frutos Rojos con Cremoso de Chocolate Blanco

*Red Berries Soup with Creamy White Chocolate*

\$220

Torta Húmeda de Chocolate, Frutos Rojos y Helado de Americana

*Moist Chocolate Cake, Berries and Cream Ice Cream*

\$280



MENU DEGUSTACIÓN | TASTING MENU

Quinoa, Vegetales de la Huerta, Huevo Poché, Crocante de Queso y Olivas Negras  
*Quinoa, Vegetables from our Garden, Poached Egg, Crispy Cheese & Black Olives*

19 Escalones Sauvignon Blanc 2017

Lomo, Papines Andinos, Tomates Cherris, Pickles de Cebolla de Verdeo y Salsa de Ternera  
*Filet Mignon, Andean Potatoes, Cherry Tomatoes, Green Onion Pickles & Veal Sauce*

O / Or

Penne Rigate Gratinados, Brócoli, Hongos Frescos, Panceta, Bechamel, Queso Gruyere y Parmesano  
*Penne Rigate, Broccoli, Fresh Mushrooms, Bacon, Bechamel with Parmesan & Gruyere Cheese Gratin*

Cavas Experience Gran Reserva Bonarda 2013

Contraste de Quesos Camembert, Azul y de Cabra con Dulces Caseros  
*Camembert, Blue Cheese and Goat Cheese Contrast with Homemade Sweets*

Torta Húmeda de Chocolate, Frutos Rojos y Helado de Americana  
*Moist Chocolate Cake, Berries and Cream Ice Cream*

Maipe Brut

Ars 950 per person

*Incluye Copas de Vinos, Agua Mineral y Café Nespresso | Mineral Water, Wine Glasses &  
Nespresso Coffee included*

*Todos los Precios en Pesos Argentinos, IVA Incluido  
All prices in Argentine Pesos, Tax Included*