

ENTRADAS | STARTERS

Ensalada de tomates, boconccinos de mozzarella, burrata, albahaca y prosciutto
Tomatoes , mozzarella bocconcino, burrata cheese, basil & prosciutto ham

\$270

Quinoa, vegetales de la huerta, huevo poché, crocante de queso y olivas negras
Quinoa, vegetables from our garden, poached egg, crispy cheese & black olives

\$250

Tradicionales empanadas Mendocinas de carne cortada a cuchillo
Traditional Mendocinean knife's cut Meat empanadas

\$310

Mix de verdes, flores, brotes, ricota, melón, almendras tostadas, jamón crudo y frutillas
Green vegetables, flowers, sprouts, ricotta, honeydew melon, toasted almonds, prosciutto and strawberries

\$270

PRINCIPALES | MAIN COURSES

Lomo Grillado, Papines Asados Provenzal, Cebolla Morada Asada y Chimichurri
Grilled Sirloin, Baked Andean Potatoes with Roasted Garlic and Parsley, Red Onions & Chimichurri

\$450

Conchiglioni, Chivito sous vide, Brócoli, Verdeo, Almendras y Parmesano
Dried Pasta, Sous vide Baby Goat, Broccoli, Spring Onions, Almonds and Parmesan Cheese

\$350

Pesca Blanca, Ensalada tibia de Lentejas, Rúcula, Tomates Secos y Vinagreta de Hinojo y Balsámico
White Catch, Warm Lentils Salad, Arugula, Sun Dried Tomatoes & Fennel and Balsamic Vinaigrette

\$400

Pechuga de pollo, vegetales salteados, crema de mostaza y miel
Chicken breast, stir fried vegetables, honey moustard cream

\$420

POSTRES | DESSERTS

Frutas de Estación con Sorbet de Frutas

Seasonal Fruits with Fruit Sorbet

\$220

Parfait de Chocolate Blanco, Frutos Rojos, Praliné de Pistachos y Albahaca Salvaje

White Chocolate Parfait, Berries, Pistachios Praliné and Wild Basil

\$280

Degustación de Quesos Regionales y Dulces Artesanales

Local Cheeses & Homemade Jams Platter

\$350

Banana caramelizada, mousse de dulce de leche, frutos secos tostados, crema helada de banana

Caramelized banana, "dulce de leche" mousse, roasted nuts, banana ice cream

\$280



MENÚ DEGUSTACIÓN A LA CARTA MARIDADO CON NUESTROS VINOS
A LA CARTE TASTING MENU PAIRED WITH OUR WINES

19 Escalones Sauvignon Blanc 2017
Cavas Experience Bonarda Gran Reserva 2013
Maïpe Brut

2 Pasos | *2 Courses*
\$950

3 Pasos | *3 Courses*
\$1100

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