

Chez Manu

RESTAURANT



USHUAIA  
TIERRA del FUEGO

***Nos Entrées***

Cojinova ahumada con pickles de salicornia

Smoked silverside with samphire

*\$29000*

Centolla con Vieiras marinadas en agua de mar

*King Crab and Marinated scallops in seawater*

*\$39000*

Carpaccio de peceto de cordero, hojas verdes, queso de oveja

*Lamb Carpaccio*

*\$25500*

*Terrine de porc de ma grand- mère, jamón crudo y quesos*

*My grandmother's pork terrine, cured ham, and cheeses*

*\$26000*