



MENÚ EJECUTIVO

MENÚ EJECUTIVO

ENTRADAS / STARTERS

Lechuga romana, pollo, queso parmesano, panceta crocante, croûton y aderezo Caesar
Romaine lettuce with chicken, Parmesan cheese, crunchy bacon, croutons and Caesar dressing
Mix de hojas verdes, quínoa, legumbres y camarones con vinagreta de limón confitado
Green leaves salad, quinoa, legumes and shrimps with confit lemon vinaigrette
Sopa del día
Soup of the day
Pizzeta en masa integral y semillas con zucchinis, tomate y queso azul
Wheat crust and seeds pizzeta with zucchinis, tomato and blue cheese

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Bifecito de chorizo grillado (200 GR) con puré de cebollas confitadas y ensaladita criolla
Sirloin steak (200 gr) with confit onion purée and regional salad
Ñoquis de papa salteados con rúcula, salsa de tomates asados, aceitunas negras, hierbas y aceite de oliva
Potato Gnocchi with arugula, roasted tomatoes, black olives, herbs and olive oil sauce
Salteado de pollo teriyaki con espinaca, puré de garbanzos y berenjena
Sautéed chicken teriyaki, spinach with chickpeas and eggplant purée
Pesca del día crema de arvejas y lemongrass, ensalada de quínoa y vegetales
Fish of the day, peas and lemongrass cream with quinoa and vegetable salad
Ravioles de salmón y vegetales en manteca de hierbas, arvejas y tomates pochados
Ravioli stuffed with salmon and vegetables with beans, poached tomato and herbs butter

POSTRES / DESSERTS

Saquitos de ricota, crema de vainilla con azafrán y helado de chocolate blanco
Ricotta bags, saffron flavored vanilla cream and white chocolate ice cream
Variedad de helados
Assorted ice creams

Este menú incluye una bebida sin alcohol, una botella de agua mineral o una copa de vino
This menu includes a soft drink, a bottle of mineral water or a glass of wine

Valor / *Price* | \$ 470

Consulte por productos libres de glúten / *Gluten free items available*
Todos precios incluyen IVA / *All prices include VAT*

01/10/2017

  @ParkHyattMendoza - #BistroM

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Ojo de bife grillado con salsa de vino, chimichurri y criolla | \$ 330
Grilled rib eye steak with wine, chimichurri and criolla sauce
Muslo y pechuga de pollo grillado con salsa criolla y chimichurri | \$ 280
Grilled chicken with chimichurri and criolla sauces
Salmón grillado salsa tártara y tapenade | \$ 360
Grilled salmon with tartar sauce and tapenade
Abadejo grillado con salsa tártara y tapenade | \$ 315
Grilled pollack with tartar sauce and tapenade

GUARNICIONES / GARNISH | \$ 95

Puré de papa y ajo crocante
Potato purée with crunchy garlic
Ensalada mixta
Mixed salad
Puré de calabaza
Pumpkin purée

POSTRES / DESSERTS | \$ 110

Saquitos de ricota, crema de vainilla con azafrán y helado de chocolate blanco
Ricotta bags, saffron flavored vanilla cream and white chocolate ice cream
Variedad de helados
Assorted ice creams



MENÚ CENA

ENTRADAS

Pulpo grillado, crema de coliflor y coco, ensalada de tomate, apio, hinojo, gajos de naranja | \$ 200

Mollejas crocantes con mix de verdes, cebollas asadas, tomates cherry, vinagreta de limón confitado y hierbas | \$ 210

Langostinos salteados, cous cous de duraznos y frutos secos | \$ 205

Tiradito de salmón blanco, salsa de pimiento amarillo, mousse de palta, maíz cancha tostado | \$ 210

Lechuga romana, pollo, queso parmesano, panceta crocante, croûton y aderezo Caesar | \$ 195

Ensalada de sandía grillada, pepino, palta, tomate cherry, menta, albahaca y cilantro | \$ 195

Antipasto al estilo Bistró (para dos personas) | \$ 320

Selección de quesos y fiambres regionales, escabeche de conejo y paté de ave

Sopa de calabaza, queso mascarpone y hongos | \$ 185

PASTAS

Pasta seca italiana con pesto de albahaca, piñones y ajo crocante | \$ 250

Ravioles de calabaza, ricota de cabra, jugo de tomate, albahaca, aceite de oliva virgen extra, choclo salteado | \$ 280

Ñoquis de papa salteados con hongos y aceite de trufa, salsa de tomates asados | \$ 270

Fetuccinis al huevo salteados con langostinos, chauchas y pimientos | \$ 300

Risotto de arvejas y trucha ahumada | \$ 320

DE NUESTRO HORNO A LEÑA

Bistecca grillada, papas al romero, ensalada criolla y chimichurri | \$ 380

Lomo grillado con zucchini maridados, papines y salsa de avellanas y hongos | \$ 380

Chivo braseado en nuestro horno a leña, puré de berenjena y garbanzo, chutney de tomate, pimienta y mostaza en grano | \$ 410

Bondiola de cerdo ahumada, batatas al rescoldo, remolacha asada, salsa de uva, echallotes y vino Chardonnay | \$ 380

Salmón rosado con salteado de chauchas y kale, salsa romesco y aceite de ajo negro | \$ 385

DE LA GRILLA

Pollo grillado (muslo y pechuga) con compota de tomate y cebolla | \$ 280

Pesca del día con salsa tártara y tapenade | \$ 360

Bife de chorizo con salsa de vino, chimichurri y criolla | \$ 330

Merluza negra con salsa tártara y tapenade | \$ 680

GUARNICIONES

Puré de papa con ajo crocante | \$ 95

Vegetales de estación grillados | \$ 95

Puré de calabaza | \$ 95

Papas doradas al romero | \$ 95