

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
Pescado 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 los 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