



# 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 zucchini, 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

## 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*

Consulte por productos libres de glúten / *Gluten free items available*

Todos precios incluyen IVA / *All prices include VAT*

01/10/2017



# 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 zucchinis marinados, papines y salsa de avellanas y hongos | \$ 380

Chivo braseado en nuestro horno a leña, puré de berenjena y garbanzo, chutney de tomate, pimiento 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

## D E L A G R I L L A

---

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

## G U A R N I C I O N E S

---

Puré de papa con ajo crocante | \$ 95

Vegetales de estación grillados | \$ 95

Puré de calabaza | \$ 95

Papas doradas al romero | \$ 95