

CHIMPAY BISTRÓ

ENTRADAS / ENSALADAS.

- Ensalada Caesar con pollo tibio.
- Ensalada de rúcula, queso brie, sandía, olivas negras y cebolla morada con reducción de aceto balsámico.
- Piadina de provolone, berenjenas grilladas, tomates secos y hojas amargas.
- Empanadas mendocinas de entraña con salsa serrana.
- Langostinos salteados con manteca de pimentón ahumado sobre compresión. de guacamole.

CARNES A LA PARRILLA.

- Suprema de pollo grillada.
- Bondiola de cerdo grillada.
- Filet de lomo grillado.
- Salmón rosado grillado.

GUARNICIONES.

- Ensalada de lechuga y tomate.
- Papas asadas.
- Puré de papa.
- Vegetales grillados.

MENÚ INFANTIL.

- Incluye plato principal, postre y bebida.
- Consulte por opciones de menú Kosher supervisado.



Opciones para celíacos

STARTERS / SALADS.

- *Warm chicken Caesar salad.* \$ 220
- *Arugula, Brie cheese, watermelon, black olives and red onion salad with a balsamic reduction.* \$ 205
- *Piadina with provolone, grilled aubergine, dried tomatoes and bitter leaves.* \$ 160
- *Skirt steak empanadas with tomatoes sauce.* \$ 140
- *Prawns sautéed with smoked paprika butter over guacamole.* \$ 180

GRILLED MEATS.

- *Chicken grill.* \$ 195
- *Bondiola grill.* \$ 220
- *Filet grill.* \$ 245
- *Salmon grill.* \$ 280

FITTINGS.

- *Lettuce and tomatoe salad.* \$ 95
- *Grilled potatoes.* \$ 95
- *Mash potatoes.* \$ 95
- *Grilled vegetables.* \$ 105

CHILDREN'S MENU.

- *Includes main course, dessert and drink.* \$ 250
- Ask for supervised Kosher menu options.



Celiac menu

CHIMPAY BISTRÓ

PRINCIPALES

- Rótolo de hongos, espinaca, ricota y nueces tostadas gratinado.
- Sorrentinos de queso de cabra, y ciboulette salteados con tomates frescos, olivas negras, hojas amargas y praliné de frutos secos.
- Raviol abierto de mariscos y vegetales con manteca de hierbas
- Curry de pollo y vegetales con arroz alimonado.
- Solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde, puré de batata y café y manzana asada.
- Ojo de bife a la parrilla, salsa criolla, con papa al plomo rellena de chorizo.
- Rolls de lenguado, salsa romesco, con puré cremoso de papas y laminas de zucchini.
- Salmon rosado a la chapa , manteca de limón y alcacarras acompañado de wok de vegetales.
- Chivo de Malargüe en cocción lenta en nido de trigo mote y puerro grillado.

POSTRES

- Flan casero con dulce de leche y crema .
- Marquise de chocolate con granita de sandía.
- Parfait de jengibre con frutas frescas fileteadas.
- Selección de helados cuyanos artesanales.

(Naranja y oliva, chocolate ahumado y cosecha tardío)

MAIN COURSES

- *Gratin mushrooms, spinach, ricotta and toasted walnuts stuffed pasta.* \$240
- *Goat cheese and ciboulette stuffed pasta sautéed with tomatoes, black olives, bitter leaves and dried fruit praline.* \$ 265
- *Seafood and vegetable ravioli open with herbed butter.* \$280
- *Chicken and vegetable curry with lemon rice.* \$290
- *Pork tenderloin with green pepper sauce, sweet potato and coffee purée, and roasted apple.* \$290
- *Grilled rib-eye steak with onion, sweet pepper and condiment sauce, with chorizo stuffed potato.* \$ 310
- *Sole rolls, romesco sauce, creamy mashed potatoes and zucchini slices.* \$300
- *Grilled salmon, lemon and caper butter with vegetable wok.* \$345
- *Kid from Malargüe slowly cooked with mote wheat and grilled leek* \$350

DESSERTS

- *Flan with dulce de leche and cream* \$ 105
- *Chocolate marquise with watermelon granita.* \$ 110
- *Ginger parfait with sliced fresh fruits.* \$ 105
- *Selection of homemade ice-cream.* \$ 120

(Orange and olive, smoked chocolate and late harvest wine)