Alquimia... Recoleta

ENTRADAS. APPETIZERS.

Prosciutto, Rúcula Y Parmigiano

Prosciutto, Arugula And Parmesan Cheese Salad

Ensalada Caprese Con Rúcula

Caprese Salad With Arugula

Berenjenas Parmigianas

Parmesan Eggplant

Carpaccio Con Rúcula Y Parmigiano

Beef Carpaccio With Arugula And Parmesan Cheese

Croquetas De Espinaca Y Jamón

Spinach And Ham Croquettes

Bresaola Con Burrata

Bresaola With Burrata Cheese

Polenta Morbida Del Día

Today's Corn Polenta

Olivas Ascolanas

Suffed Olives

Sesos Alla Siciliana

Pate Alla Siciliana

Sopa Del Día

Today's Soup

ENTRADAS DE MAR. SEAFOOD APPETIZERS.

Carpaccio De Salmón

Salmon Carpaccio

Calamaretti Fritti

Fried Little Squid

Polenta Morbida Con Langostinos

Corn Polenta With Prawns

Langostino Alla Milanese

Milanese Shrimps

Gambas, Olio, Aglio Y Peperoncino

Prawns With Olive Oil, Garlic And Peperoncino

Tartare De Salmón

Salmon Tartare

Cubierto

Couper Charge Per Person

PASTAS.

Spaghetti Con Tomateas Secos, Aceitunas Negras Y Rúcula

Spaghetti With Dry Tomatos, Black Olives And Arugula

Tagliolini Con Tomate Y Albahaca

Tagliolini With Tomato And Basil

Tagliolini Gratinados Con Espinaca Y Jamón

Tagliolini With Creamy Spinach And Ham

Tagliolini Alla Puttanesca

Tagliatelle Con Tomate, Berenjena, Muzarella Y Albahaca

Tagliatelle With Tomato, Eggplant, Muzarella And Basil

Fusilli

Pappardelle Con Hongos

Pappardelle Pasta With Mushrooms

Maltagliatti Al Ragú

Gnocchi De Papa Con Tomate Y Albahaca

Potato Gnocchi With Tomato And Basil

Gnocchi De Sémola Con Jamón, Crema, Tomate Y Queso Gratinados

Semolina Gnocchi Gratinated With Ham, Cream, Tomato And Cheese

Malfatti De Ricotta Y Espinaca Gratinados

Ricotta And Spinach Malfatti Gratinated With Parmesan Cheese

Pastas con Frutos de Mar. Seafood Pasta . Pastas Rellenas. Stuffed Pasta .

Spaghetti Nero Con Langostinos

Spaghetti Nero With Prawns

Tagliatelle Verdi Frutti Di Mare

Green Tagliatelle Frutti Di Mare

Spaghetti Con Langostinos, Rúcula Y Tomates Secos

Spaghetti With Shrimp, Arugula And Dried Tomatoes

Rotolo Alla Bolognese

Agnolotti De Pollo Con Manteca y Salvia

Chicken Agnolotti With Sage And Butter

Ravioli Del Día

Today's Ravioli

Pregunte Por Nuestro Risotto Del Día Ask For Our Today's Risotto

Ojo De Bife - 21 Días De Maduración Con Papas Panaderas Y Salsa Criolla

Ribeye With Baker's Potatoes And Creole Sauce

Lomo A Las Tres Mostazas Con Vegetales Grillados

Tenderloin With Three-mustard Sauce With Grilled Vegetables

Lomo Con Salsa Marsala

Tenderloin With Marsala Sauce

Cotoletta Alla Milanese Con Rúcula Y Tomates Cherry

Cotoletta Alla Milanese With Arugula And Cherry Tomatoes

Conejo Del Día

Today's Rabbit

Pollo Al Limón Con Puré Y Vegetales Al Vapor

Lemon Chicken With Mashed Potatoes And Steamed Vegetables

Piccata De Pollo Alla Fiorentina

Chicken Fiorentina Style

Spezzatino De Pollo

Chicken Spezzatino

Riñones De Ternera All'Emiliana

Veal Kidneys All'emiliana

Hígados Alla Veneziana

Veal Livers Venetian Style

Solomillo De Cerdo Con Puré De Batatas

Pork Loin With Mashed Sweet Potatoes

PESCADOS. FISH.

Palliard De Salmón Con Rúcula Y Tomates Cherry

Salmon Palliard With Arugula And Cherry Tomatoes

Langostinos Al Curry

Prawns Curry

Pregunte Por Nuestros Pescados Frescos Del Día

Ask For Our Today's Fresh Fish

POSTRES. DESSERTS.

Tiramisú

Crème Brulée

Panqueque De Dulce De Leche

Dulce De Leche Pancake

Panqueque De Manzana

Apple Pancake

Affogato

Profiteroles Con Frutillas Y Helado De Vainilla

Pastry Balls With Strawberry And Vanilla Ice-cream

Tarta Tibia De Manzana Con Helado De Canela

Warm Apple Pie With Cinnamon Ice-cream

Almendrado

Almond Ice-cream

Semifreddo De Chocolate

Volcán De Chocolate

Chocolate Volcano

Volcán De Naranja

Orange Volcano

Flan Fatto In Casa

Home-made Custard

Panna Cotta

Helados Fatto In Casa

(Chocolate, Dulce De Leche, Vainilla, Sabayón, Canela, Frutilla Y Limón)

Home-made Ice Creams (Chocolate, Dulce De Leche, Vanilla, Sabayon, Cinnamon, Strawberry And Lemon)

Una Bocha

Dos Bochas

CAFETERÍA. COFFEE.

Café / Café Descafeinado / Té

Coffee / Decaf Coffee / Tea

Cappuccino

Té Negro. Black tea.

English Breakfast (Blend De Cosechas Premium De India, Ceylón Y China)

(Premium Crop Blend From India, Ceylon And China)

Earl Gray (Base De Té Ceylon Mahaluxmi Con Aceite De Bergamota)

Ceylon Mahaluxmi Tea Base With Bergamot Oil

Té Verde. Green tea.

Green Geisha (Base De Té Verde Sencha Fukuyu De Japón, Ananá Pétalos De Flores Y Maracuyá)

Ideal Para Ice Tea

(Green Tea Base Sencha Fukuyu From Japan With Pineapple, Flower Petals And Passion Fruit)

Infusión.

Calm (Cítricos Mediterráneos, Manzanilla Egipcia, Rosa Mosqueta Y Verbena Francesa) Ideal Para Después De Comer

(Mediterranean Citrics, Egyptian Chamomile, Rosehip And French Verbena)

Apple Calm (Manzanas Con Canela, Flores Y Verbena Francesa) Ideal Para Después De Comer

(Apples With Cinnamon, Flowers And French Verbena)

Monsoon Wedding (Verbena, Menta, Lemongrass, Manzanilla Y Pétalos)

(Verbena, Mint, Lemongrass, Chamomile And Flowers Petals)

Very Berry (Frutos Rojos Y Pétalos De La Patagonia)

(Red Fruits And Petals From Argentinean Patagonia)

Provence (Rooibos, Pétalos De Violeta, Verbena, Lavanda Y Vayas De Sauco)

(Rooibos, Violet Petals, Verbena, Lavander And Elderberries)

NUESTRO BAR. OUR BAR.

Americano Margarita

Bellini Martini Cocktail

Bloody Mary Martini Sweet

Caipirinha Mimosa

Caipiroska Negroni

Coloradito Old Fashioned

Cosmopolitan Pisco Sour

Cuba Libre Screwdriver

Garibaldi Tequila Sunrise

Gibson Tom Collins

Gin Tonic Vodka Martin

Kir Vodka Tonic

Kir Royal Whisky Sour

Manhattan

Vermouth. Vino por copa. Wine by the Glass

Campari Champagne

Cinzano Chardonnay

Gancia Malbec

Martini Copa Premium

Premium Glass
Punt E Més

Alquimia... Palermo

ENTRADAS. APPETIZERS.

Prosciutto, Rúcula Y Parmigiano

Prosciutto, Arugula And Parmesan Cheese Salad

Ensalada Caprese Con Rúcula

Caprese Salad With Arugula

Berenjenas Parmigiana

Parmesan Eggplant

Carpaccio Con Rúcula Y Parmigiano

Beef Carpaccio With Arugula And Parmesan Cheese

Croquetas De Espinaca Y Jamón

Spinach And Ham Croquettes

Bresaola Con Burrata

Bresaola With Burrata Cheese

Polenta Morbida Del Día

Today's Corn Polenta

Olivas Ascolanas

Suffed Olives

Sesos Alla Siciliana

Pate Alla Siciliana

Sopa Del Día

Today's Soup

ENTRADAS DE MAR. SEAFOOD APPETIZERS.

Carpaccio De Salmón

Salmon Carpaccio

Calamaretti Fritti

Fried Little Squid

Polenta Morbida Con Langostinos

Corn Polenta With Prawns

Langostino Alla Milanese

Milanese Shrimps

Gambas, Olio, Aglio Y Peperoncino

Prawns With Olive Oil, Garlic And Peperoncino

Tartare De Salmón

Salmon Tartare

Cubierto

Couper Charge Per Person

PASTAS.

Spaghetti Con Tomates Cherry, Aceitunas Negras Y Rúcula

Spaghetti With Cherry Tomato, Black Olives And Arugula

Tagliolini Con Tomate Y Albahaca

Tagliolini With Tomato And Basil

Tagliolini Gratinados Con Espinaca Y Jamón

Tagliolini With Creamy Spinach And Ham

Tagliolini Alla Puttanesca

Tagliatelle Con Tomate, Berenjena, Muzarella Y Albahaca

Tagliatelle With Tomato, Eggplant, Muzarella And Basil

Fusilli

Pappardelle Con Hongos

Pappardelle Pasta With Mushrooms

Maltagliatti Al Ragú

Gnocchi De Papa Con Tomate Y Albahaca

Potato Gnocchi With Tomato And Basil

Gnocchi De Sémola Con Jamón, Crema, Tomate Y Queso Gratinados

Semolina Gnocchi Gratinated With Ham, Cream, Tomato And Cheese

Malfatti De Ricotta Y Espinaca Gratinados

Ricotta And Spinach Malfatti Gratinated With Parmesan Cheese

Pastas con Frutos de Mar. Seafood Pasta . Pastas Rellenas. Stuffed Pasta .

Spaghetti Nero Con Langostinos

Spaghetti Nero With Prawns

Tagliatelle Verdi Frutti Di Mare

Green Tagliatelle Frutti Di Mare

Spaghetti Con Langostinos, Rúcula Y Tomates Secos

Spaghetti With Shrimp, Arugula And Dried Tomatoes

Pizza

Margarita

Pizza del día

Pan de pizza

Rotolo Alla Bolognese

Agnolotti De Pollo Con Manteca y Salvia

Chicken Agnolotti With Sage And Butter

Ravioli Del Día

Today's Ravioli

Canneloni Del Día

Today's Canneloni

Lasagna Del Día

Today's Lasagna

Pregunte Por Nuestro Risotto Del Día Ask For Our Today's Risotto

Ojo De Bife - 21 Días De Maduración Con Papas Panaderas Y Salsa Criolla

Ribeye With Baker's Potatoes And Creole Sauce

Lomo A Las Tres Mostazas Con Vegetales Grillados

Tenderloin With Three-mustard Sauce With Grilled Vegetables

Lomo Con Salsa Marsala

Tenderloin With Marsala Sauce

Conejo Del Día

Today's Rabbit

Pollo Al Limón Con Puré Y Vegetales Al Vapor

Lemon Chicken With Mashed Potatoes And Steamed Vegetables

Piccata De Pollo Alla Fiorentina

Chicken Fiorentina Style

Spezzatino De Pollo

Chicken Spezzatino

Riñones De Ternera All'Emiliana

Veal Kidneys All'emiliana

Hígados Alla Veneziana

Veal Livers Venetian Style

Solomillo De Cerdo Con Puré De Batatas

Pork Loin With Mashed Sweet Potatoes

ACOMPAÑAMIENTOS. SIDES

Puré De Papa/ Mushed potatos

Puré De Batata/ Mushed potatos

Puré De Calabaza Squash purée

Puré De Manzana/ Applesauce

Vegetales Grillados/ Grilled Vegetables

Espinaca A La Crema/ Creamed Spinach

Arroz / Rice

Mistro Di Mare (para 2 personas) 1/2 Mistro Di Mare

Palliard De Salmón Con Rúcula Y Tomates

Salmon Palliard With Arugula And Cherry Tomatoes

Langostinos Al Curry

Prawns Curry

Pescados Frescos Del Día

Today's Fresh Fish

ATLÁNTICO SUR. SOUTH ATLANTIC.

Abadejo / Cod Fish

Mero / Grouper Fish

Corvina / Sea Bass

Chernia

Merluza / Hake

Besugo / Red Bresam

Anchoa / Anchovy

Pejerrey/ Silverside

Lenguado/Sole

Pez Palo/ Flathead Fish

Pez Espada/ Swordfish

Salmón Blanco/ White Salmon

PACÍFICO. PACIFIC

Salmón Rosado/ Pink Salmon

PACÍFICO. PACIFIC

Brochette de Langostinos

Prawn Skewer

Brochette de Langostinos y Calamares

Baby Squid and Scallop Skewer

POSTRES. DESSERTS.

Tiramisú

Crème Brulée

Panqueque De Dulce De Leche

Dulce De Leche Pancake

Panqueque De Manzana

Apple Pancake

Affogato

Profiteroles Con Frutillas Y Helado De Vainilla

Pastry Balls With Strawberry And Vanilla Ice-cream

Tarta Tibia De Manzana Con Helado De Canela

Warm Apple Pie With Cinnamon Ice-cream

Almendrado

Almond Ice-cream

Semifreddo De Chocolate

Volcán De Chocolate

Chocolate Volcano

Volcán De Naranja

Orange Volcano

Flan Fatto In Casa

Home-made Custard

Arroz Con Leche

Rice Puddina

Panna Cotta

Helados Fatto In Casa

(Chocolate, Dulce De Leche, Vainilla, Sabayón, Canela, Frutilla Y Limón)

Home-made Ice Creams (Chocolate, Dulce De Leche, Vanilla, Sabayon, Cinnamon, Strawberry And Lemon)

Una Bocha

Dos Bochas



Café / Café Descafeinado / Té

Coffee / Decaf Coffee / Tea

Cappuccino

Té Negro. Black tea.

English Breakfast (Blend De Cosechas Premium De India, Ceylón Y China)

(Premium Crop Blend From India, Ceylon And China)

Earl Gray (Base De Té Ceylon Mahaluxmi Con Aceite De Bergamota)

Ceylon Mahaluxmi Tea Base With Bergamot Oil

Té Verde. Green tea.

Green Geisha (Base De Té Verde Sencha Fukuyu De Japón, Ananá Pétalos De Flores Y Maracuyá)

Ideal Para Ice Tea

(Green Tea Base Sencha Fukuyu From Japan With Pineapple, Flower Petals And Passion Fruit)

Infusión.

Calm (Cítricos Mediterráneos, Manzanilla Egipcia, Rosa Mosqueta Y Verbena Francesa) Ideal Para Después De Comer

(Mediterranean Citrics, Egyptian Chamomile, Rosehip And French Verbena)

Apple Calm (Manzanas Con Canela, Flores Y Verbena Francesa) Ideal Para Después De Comer

(Apples With Cinnamon, Flowers And French Verbena)

Monsoon Wedding (Verbena, Menta, Lemongrass, Manzanilla Y Pétalos)

(Verbena, Mint, Lemongrass, Chamomile And Flowers Petals)

Very Berry (Frutos Rojos Y Pétalos De La Patagonia)

(Red Fruits And Petals From Argentinean Patagonia)

Provence (Rooibos, Pétalos De Violeta, Verbena, Lavanda Y Vayas De Sauco)

(Rooibos, Violet Petals, Verbena, Lavander And Elderberries)

NUESTRO BAR. OUR BAR.

Americano Margarita

Bellini Martini Cocktail

Bloody Mary Martini Sweet

Caipirinha Mimosa

Caipiroska Negroni

Coloradito Old Fashioned

Cosmopolitan Pisco Sour

Cuba Libre Screwdriver

Garibaldi Tequila Sunrise

Gibson Tom Collins

Gin Tonic Vodka Martin

Kir Vodka Tonic

Kir Royal Whisky Sour

Manhattan

Vermouth. Vino por copa. Wine by the Glass

Campari Champagne

Cinzano Pinot Noir

Gancia Chardonnay

Martini Malbec

Punt E Més Copa Premium

Premium Glass

Alquimia...