

MENÚ NOCHE

ENTRADAS

Degustación del mar (P/compartir) (langostinos y siracha suave,mejillones y gremolata,tentaculos y alioli de azafrán)	\$ 22.500
Mbeyú	\$ 7.000
Ceviche de pacú (en cubos,morrón y cilantro)	\$ 9.000
Remolacha asada (con queso azul, miel y aceto reducción)	\$ 6.000
Provoleta (P/ compartir) (con tomates cherries en reducción de aceto balsámico de frutos rojos)	\$ 12.000
Mollejas (salteadas en miel de caña y salsa de soja)	\$ 9.500

ENSALADAS

César de pollo Lechuga, pollo, croutones, queso, semillas y aderezo césar de la casa con anchoas. Opción: Solicitar aderezo sin anchoas	\$ 13.000
Berenjenas y tomates asados (al horno con albahaca y oliva)	\$ 9.500
Griega (Tomates en cubo,pepinos, cebolla colorada, queso y aceitunas)	\$ 9.500

Reservas: (+54) 9 362 4171272



MENÚ NOCHE

PRINCIPALES

Surubí en costra cítrica (con puré dulce de cabutia)	\$ 20.500
Ojo de bife (con manteca de chimichurri, papas aplastadas, arvejas salteadas y salsa romesco)	\$ 20.500
Pollo al curry (coliflor tostado y puré de arvejas)	\$ 14.000
Salmón grillado (con salsa de hongos)	\$ 35.000
Solomillo de cerdo (chutney agri dulce y ratatouille)	\$ 14.000
Tapa de nalga (con puré de batata, miel y pimentón)	\$ 16.500
Cordero y cous cous (cordero braseado y lactonesa de morrones)	\$ 17.000
Zapallo al horno (relleno con vegetales)	\$ 14.000
Risotto (con remolacha y calabaza tostada)	\$ 12.000

Reservas: (+54) 9 362 4171272



MENÚ NOCHE

PASTAS

Raviolones de zapallo y queso azul (salsa bechamel y crocante de queso)	\$ 12.500
Malfattis de ricota y espinaca (con reducción cremosa de hongos de pino al malbec)	\$ 12.500
Sorrentinos de bondiola ahumada (con salsa cremosa de puerros y brocoli)	\$ 12.500

POSTRES

Volcán de chocolate (helado y frutos rojos)	\$ 9.000
Pavlova de frutas de estación (con almíbar de burrito)	\$ 5.500
Mamón con queso (para compartir)	\$ 7.000
Frutas y helado (peras, manzanas, naranjas en caramelo sobre helado de americana)	\$ 5.500
Creme brulée	\$ 6.500

Reservas: (+54) 9 362 4171272



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Pepsi 354 cc	\$ 3.000
7 up 354 cc	\$ 3.000
Mirinda 354 cc	\$ 3.000
7 up lima limón 500 cc	\$ 3.000
Paso de los Toros pomelo 269 cc	\$ 3.000
Paso de los Toros tónica 269 cc	\$ 3.000
Agua mineral sin gas 500 cc	\$ 3.000
Agua mineral s/ gas (retornable) 500 cc	\$ 2.800
Agua mineral con gas 500 cc	\$ 3.000
Agua mineral c/ gas (retornable) 500 cc	\$ 2.800
Agua saborizada 500 cc	\$ 3.000
Energizante Red Bull 250 cc	\$ 3.500
Vaso limonada	\$ 3.800
Jarra chica de limonada	\$ 7.500
Jarra grande de limonada	\$ 9.000

Reservas: (+54) 9 362 4171272



BEBIDAS CON ALCOHOL

Corona 330 cc	\$ 5.200
Corona 710 cc	\$ 8.800
Stella Artois 330 cc	\$ 5.200
Patagonia Amber Lager 730 cc	\$ 8.500
Patagonia Vera IPA 730 cc	\$ 8.500
Patagonia Bohemian 730 cc	\$ 8.500
Patagonia Weisse 730 cc	\$ 8.500
Patagonia 24/7 730 cc	\$ 8.500
Stella 975 cc	\$ 8.500

PINTAS

Pinta Stella Artois	\$ 6.000
1/2 Pinta Stella Artois	\$ 4.700
Pinta Patagonia	\$ 6.000
1/2 Pinta Patagonia	\$ 4.700

Reservas: (+54) 9 362 4171272

