

























## UN BUEN COMIENZO A GOOD START

- Salchicha parrillera gratinada (con mozzarella y cebolla confitada)**    
*Grilled Argentinian sausage au gratin (served with mozzarella and onion confit)*
- Clásico matrimonio (chorizo y morcilla) con su tradicional aderezo**     
*Classic marriage (chorizo and blood sausage) with its traditional dressing*
- Mollejas a las brasas (mostaza antigua, glaseado de Malbec y pickle de berenjena)**     
*Grilled sweetbreads (Ancient mustard, Malbec wine glaze and pickled eggplant)*
- Provoleta Asada con salsa criolla y hierbas de nuestra huerta**     
*Grilled provolone cheese with creole sauce and herbs from our garden*
- Langostinos al ajo perfumados con vodka del glaciar y paramela**     
*Garlic scented prawns with glacier vodka and paremella*
- Pulпитos encebollados con tomates cherry, merquen ahumado y aceite de oliva**     
*Octopus with onions, smoked merken, cherry tomatoes and olive oil*

## AL DISCO COOKED ON DISK

- Risotto carnarolli de hongos de Patagonia y su crocante de queso**     
*Carnarolli risotto with Patagonian mushrooms and crunchy cheese*
- Discada de mariscos (calamar, langostinos, mejillones, pesca blanca y vieiras con arroz al azafrán)**   
*Seafood casserole (Squid, prawns, mussels, fish and scallops with saffron rice)*
- Tallarines caseros al huevo con guanaco al disco**   
*Homemade egg tagliatelle with guanaco on disk*



Sin gluten / Gluten free



Vegetariano / Vegetarian



Sin levadura / Yeast free



Sin lactosa / Lactose free

**NO SE COBRA ADICIONAL POR CUBIERTO  
WE DO NOT CHARGE FOR TABLE SERVICE**



## DE NUESTRA PARRILLA FROM OUR GRILL

**T-bone steak (corte con hueso mitad lomo, mitad bife ancho - 500 grs.)**

*T-bone steak (bone-in cut, half loin, half prime rib - 500 grs.)*



**Tomahawk (corte con hueso - 700 grs.)**

*Tomahawk (bone-in cut - 700 grs.)*



**Ojo de bife (corte vacuno sin hueso - 500 grs.)**

*Ojo de bife (boneless beef cut - 500 grs.)*



**Asado de tira (corte vacuno con hueso - 500 grs.)**

*Roast strip (beef cut with bone - 500 grs.)*



**Guanaco tiernizado en hierbas de la estepa (500 grs.)**

*Guanaco tenderized in herbs of the steppe (500 grs.)*



**Costillas de cordero patagónico (4 ps)**

*Patagonian lamb ribs (4 ps)*



**Pulpo marinado al limón**

*Octopus marinated in lemon*



**Salmón rosado a la miel de lavanda**

*Pink salmon to lavender honey*



**Pesca del día en manteca de salvia de la huerta**

*Fishing of the day in sage butter from the garden*



Sin gluten / Gluten free



Vegetariano / Vegetarian



Sin levadura / Yeast free



Sin lactosa / Lactose free

**NO SE COBRA ADICIONAL POR CUBIERTO  
WE DO NOT CHARGE FOR TABLE SERVICE**



## GUARNICIONES GARNISHES

**Tradicional ensalada de papas, huevo duro, ajo y perejil**  
*Traditional potatoes salad, hard-boiled egg, garlic and parsley*



**Cabutia asada con miel y almendra garrapiñada**  
*Roasted cabutia with honey and caramelized almonds*



**Pure rústico de papas**  
*Rustic mashed potatoes*



**Vegetales al rescoldo con pesto**  
*Seared vegetables with pesto*



**Mandioca al vapor con aceite de oliva**  
*Steamed cassava with olive oil*



**Quinoa cremosa con espinacas**  
*Creamy quinoa with spinach*



## DE LA HUERTA FROM OUR GARDEN

**Clásica ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla)**  
*Classic mixed salad (lettuce, tomato, onion)*



**Rúcula, jamón casero de guanaco, hongos patagónicos y queso brie**  
*Arugula, homemade guanaco ham, Patagonian mushrooms and brie cheese*



**Remolacha, cebolla colorada, huevo duro y variedad de hojas**  
*Beet, red onion, boiled egg and variety of leaves*



**NO SE COBRA ADICIONAL POR CUBIERTO  
WE DO NOT CHARGE FOR TABLE SERVICE**



## **UN DULCE FINAL A SWEET ENDING**

**Panqueque de dulce de leche con helado de vainilla y salsa de manzanilla de la Patagonia**

*Dulce de leche pancake with vainilla ice cream and Patagonian chamomile sauce*



**Volcán de chocolate con helado de boldo**

*Chocolate volcano with boldo ice cream*



**Budín de pan al cacao, salsa de melisa y crocante de almendras**

*Cocoa bread pudding with lemon balm sauce and almond crunch*



**Cremoso arroz con leche con higos en almibar rellenos de dulce de leche y nuez**

*Creamy rice with syrup figs filled with dulce de leche and pecans*



**NO SE COBRA ADICIONAL POR CUBIERTO  
WE DO NOT CHARGE FOR TABLE SERVICE**