



ENTRADAS I ENTREE

Trio de empanadas de cordero, carne y queso ahumado con salsa yasgua.

Empanadas plate (lamb, veal and smoked cheese) with spicy sauce.

Aros de calamar fritos con salsa tártara. 

Fried squid rings in tartar sauce.

Papas rústicas con salsa brava.  

Rustic potatoes with spicy sauce.

Provoleta asada con chutney de Calafate y tomate confitado.   

Grilled provolone served with Calafate fruit chutney and tomato confit.

Tostón en pan de campo, escabeche de guanaco, cremoso de zanahoria y ciboulette

Guanaco pickle bruschetta, carrot cream and fresh chives.

Pincho de langostino, panceta, tomate sobre papas rotas y crema acida.

Prawns, bacon and cherry tomato brochette with crumbled potatoes and sour cream.

Sopa de calabaza asada y semillas de girasol tostadas.  

Roasted pumpkin soup with toasted sunflower seeds

TABLA DE AHUMADOS I SMOKED CUTS TABLE

Jamón crudo, salame casero, bondiola de cerdo ahumada, guanaco ahumado, fiambre de cordero ahumado, queso criollo ahumado, salmón ahumado, olivas, frutos secos, escabeche de la casa.

Serrano ham, salami, smoked pork shoulder, smoked guanaco, Patagonian lamb, herbs & curry, smoked cheese, smoked salmon, olives, dried fruits, focaccia toast.

 **VEGETARIANO**

 **SIN TACC**

 **SIN LEVADURA**

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



SANDWICHES CON PAPAS FRITAS | WITH FRENCH FRIES

TOSTADO

(No incluye papas fritas | Without french fries)

Pan de campo tostado, jamón y queso
Grilled sliced bread, ham & cheese sandwich

PATAGÓNICO

Pan gluten free, rúcula, vegetales grillados, queso crema.
Gluten free bread, arugula, grilled vegetables with cream cheese.

VEGGIE

Cordero ahumado, cebolla caramelizada, queso azul y portobellos en pan brioche.

Smoked lamb, caramelized onion, blue cheese and portobello mushroom in brioche bread.

XELENA CLUB SÁNDWICH

Pan de campo, pollo asado, lechuga, tomate, panceta, queso derretido y mayonesa casera.

Sliced bread, grilled chicken, lettuce, tomato, bacon, cheese and homemade mayonnaise.

BURGER CASERA

Dos medallones de centro de costilla, pan brioche casero, panceta, queso derretido, lechuga, tomate y pepinillos con aderezo de la casa.

Two beef rib patties, homemade brioche, bacon, cheese, lettuce, tomato and pickles with our dressing.

PIZZAS APTO PARA CELÍACOS

MEDITERRANEA

Salsa de tomate, mozzarella, rúcula fresca, jamón crudo, hebras de queso y olivas.

Marinara sauce, mozzarella, arugula, prosciutto, parmesan cheese and olives.

CLÁSICA

Salsa de tomates, mozzarella y olivas.

Marinara sauce, mozzarella and olives.

NAPOLITANA

Salsa de tomates, tomate fresco, mozzarella y olivas.

Marinara sauce, mozzarella, fresh tomato and olives.

 **VEGETARIANO**

 **SIN TACC**

 **SIN LEVADURA**

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



ENSALADAS I SALADS

Caesar con Pollo

Caesar salad with chicken

Caesar con Salmón Ahumado

Caesar salad with smoked salmon

Ensalada de la huerta (hojas verdes, quinoa, tomate cherry, zanahoria, queso ahumado, huevo y semillas tostadas)



Orchard Salad (Greens, quinoa, cherry tomato, carrot, smoked cheese, egg and toasted seeds)

Rúcula, queso brie, berenjena escabechada, tomates secos y dressing de miel.



Arugula, brie cheese, pickled eggplant, dried tomato and honey dressing.

PLATOS PRINCIPALES I MAIN COURSE

Fetuccini salteado con olivas, tomate fresco, alcaparras, ajo y rúcula.



Fetuccini with olives, tomato, capers, garlic and arugula.

Sorrentinos de jamón y queso en salsa mixta.

Ham and cheese sorrentino served with filetto sauce and cream.

Rótolon de salmón rosado con crema de hierbas y tomates confitados.

Pink salmon pasta roll with herbs cream and confit cherry tomatoes.

Pechuga en salsa crudaiola, cabutia asada y cebollas glaseadas.



Grilled chicken in crudaiola sauce, roasted cabutia and glazed onions.

Milanesa napolitana con papas fritas.

Wiener Schnitzel with French Fries.



VEGETARIANO



SIN TACC



SIN LEVADURA

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



Lomo gratinado con cebolla caramelizada y queso azul sobre cremoso de papa. 

Veal loin with caramelized onion and blue cheese with cream of potatoes.

Ojo de bife, papa aplastada y chimichurri. 

Ribeye, smashed potato and chimichurri.

Salmón glaseado en miel especiada y risotto de quinoa. 

Glazed salmon in spiced honey and quinoa risotto.

POSTRES I DESSERTS

Flan casero con crema y dulce de leche.  

Crème caramel with cream and milk jam.



Ensalada de frutas de estación con sorbet cítrico  

Fresh seasonal fruit salad with citrus sorbet.

Copa de helado, biscotti, merengues secos y salsa de chocolate. 

Ice cream, biscotti, hard meringues and chocolate sauce.

Cheese cake estilo new york con naranjas confitadas y gastrique cítrica.

New york cheesecake with candied Orange and citric gastrique.  

Brownie de chocolate con helado de mascarpone.

Brownie with mascarpone ice cream.

Crumble de manzana con helado de vainilla

Apple crumble with vanilla ice cream.

 **VEGETARIANO**

 **SIN TACC**

 **SIN LEVADURA**

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