

## LA CARTA "Delivery y Drive Thru"

### ENTRADAS FRÍAS

*Ceviche de vieyras fueguinas con leche de tigre de ajíes Mirasoles tostados, boniato entrerriano y maíz liofilizado	\$ 530
*Carpaccio de pulpo español con papines andinos jujeños y pimentón de Cachi (Pcia. de Salta) con aceite de oliva de "Las Grutas"(Prov. de Río Negro)	\$ 1170
*Ensalada de endivias de Ranchos (Pcia. de Buenos Aires), con lascas de arenque dinamarqués, crema ácida, eneldo y alcaparras de "La Chacrita"- Altagracia (Prov. de Córdoba)	\$ 785

### ENTRADAS CALIENTES

*Croquetas de bacalao noruego con papa Pontiac y pil- pil de pimientos amarillos asados	\$ 555
*Croquetas de Calabaza y queso brie	\$ 370
*Langostinos a la milanesa	\$ 540

### PASTAS Y ARROCES

*Ravioles de centolla fueguina con jugo de coral y aceite de rúcula selvática	\$1160
*Ravioles de cordero con salsa de tomates, setas y azafrán de San Rafael (Pcia. de Mendoza)	\$ 830
*Risotto de setas silvestres trufado con su jugo de asado	\$ 785
*Risotto de espinacas y langostinos	\$ 860
*Risotto milanès mantecato (azafranado con azafrán de San Rafael- Mendoza)	\$ 785

### PLATOS PRINCIPALES

*Jugoso bife Black Angus con aligote de papas Pontiac, escalivada de tomates y pimientos rojos platenses y gremolata	\$ 950
*Lomo de trucha salmonada patagónica en croute de quinoa real, purè de coliflor, ñoquis de espinaca y chipirones malvinenses con tuile crocante de calamar	\$ 925

### POSTRES

*Cremoso de dulce de leche casero con tuile de miel de San Marcos (Prov. de Córdoba)	\$ 395
*Zapallo Angola de los Valles Calchaquies en sirop de miel de caña, sorbete de corinto y cubos de brie	\$ 355

**"La carta se irá modificando semanalmente"**

*Quinotos de San Pedro (Pcia. de Buenos Aires) en sirop de pimienta rosa de Aguaribay (La Cumbre, Pcia. de Córdoba) y sorbete de corintos de la comarca andina	\$ 385
*Gajos de membrillos rionegrinos en almíbar con queso brie, helado de vainilla de Jamaica y disco crocante caramelizado	\$ 340