

## LA CARTA

### JAMONES Y EMBUTIDOS

- \*JAMÓN SERRANO "GRAN RESERVA" -24 MESES DE ESTACIONAMIENTO (BADAJOZ- EXTREMADURA, ESPAÑA)
- \*JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 50% - 24 MESES DE ESTACIONAMIENTO (BADAJOZ- EXTREMADURA, ESPAÑA)
- \*JAMÓN SERRANO NACIONAL -12 MESES DE ESTACIONAMIENTO

### ENTRADAS FRÍAS

- \*OSTRAS VIVAS (POCITOS, PROV. DE BUENOS AIRES) C/U
- \*ENSALADA VERDE DE LA HUERTA CON QUESO BRIE Y GRAVLAX DE TRUCHA 
- \*ENSALADA VERDE 
- \*ENSALADA VERDE CON PALTA HASS Y PALMITOS
- \*GRIVICHE (ENSALADA DE COUS COUS CON LANGOSTINOS DE SANTA CRUZ, MEJILLONES, CHIPIRONES Y GRAVLAX DE TRUCHA SALMONADA DE VILLA LA ANGOSTURA (PROV. DE NEUQUÉN)
- \*BOQUERONES MARPLATENSES MARINADOS EN FINAS HIERBAS
- \*CARPACCIO DE LLAMA DEL ALTIPLANO JUJEÑO CON VINAGRETA DE TOMATES CHERRY, ALCAPARRAS Y ALCAPARRONES DE "LA CHACRITA" (PROV. DE CÓRDOBA)
- \*CEVICHE DE VIEYRAS FUEGUINAS CON EMULSIÓN DE AJÍES AMARILLOS ASADOS, GEL DE WASABI, CUBOS DE BONIATOS ENTRERRIANOS Y MAÍZ TOSTADO
- \*CARPACCIO DE LANGOSTINOS DE PUERTO MADRYN (PROV. DE CHUBUT) CON LIMONETTA, COULIS DE MANÍ, CUBOS DE MANGO, FALSO CAVIAR DE TINTA DE CALAMAR Y JUGO DE SU CORAL
- \*CARPACCIO DE REMOLACHAS ASADAS DE LOBOS (PROV. DE BUENOS AIRES) CON KIMCHI, GEL DE LIMÓN Y CELDAS DE TOMATES CARAMELIZADOS

**IMPORTANTE: AGRADECERÍAMOS AVISE AL CAMARERO SI TIENE ALGÚN TIPO DE RESTRICCIÓN ALIMENTARIA. SI BIEN LA DESCRIPCIÓN DE NUESTROS PLATOS ES DETALLADA, NO CONTIENE LA TOTALIDAD DE LOS PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN PARA SU PREPARACIÓN. MUCHAS GRACIAS.**

**\*TARTARE DE ATÚN ROJO ALETA AMARILLA DEL ECUADOR CON PIMENTÓN DE CACHI (PROV. DE SALTA), ACEITE DE SÉSAMO, ALCAPARRAS Y ALCAPARRONES DE “LA CHACRITA” (PROV. DE CÓRDOBA) CON DEMI- GLACE DE MAR DE TRUCHA SALMONADA PATAGÓNICA**



**\*CHIPIRONES MALVINENSES ENCEBOLLADOS CON ACEITE DE OLIVA DE “LAS GRUTAS” (PROV. DE RIO NEGRO), PIMENTÓN DE CACHI (PROV. DE SALTA) Y AIRE DE MAR**

---

## **ENTRADAS CALIENTES**

---

**\*ROLL CROCANTE DE CENTOLLA FUEGUINA CON ENDIVIAS DE RANCHOS (PROV. DE BUENOS AIRES), GEL DE NARANJAS SANGUÍNEAS Y AIRE DE AZAFRÁN DE USPALLATA (PROV. DE MENDOZA)**

**\*CROQUETAS DE JAMÓN AL ESTILO DEL ECHAURREN (RESTAURANT ESPAÑOL SITUADO EN EZCARAY- RIOJA)**

**\*CROQUETAS DE CALABAZA Y QUESO BRIE MERCEDINO**

**\*ANCAS DE RANA TORO DE VILLA MARÌA (PROV. DE CÓRDOBA) A LA PROVENZAL CON CHERRY BOMBÓN, VERDURAS ASADAS Y PAPAS BANDONEÓN**

**\*HUEVO DE CAMPO A 65<sup>a</sup>, CAVIAR DE SETAS DE PINOS SILVESTRES DE VALERIA DEL MAR ,CORONA DE PAPAS KENNEBEC, HUMO DE TOMILLO CITRONADO DE LA CUMBRE (PROV. DE CÓRDOBA) VIRUTAS DE JAMÓN SERRANO Y LÁGRIMA DE TOMATES PLATENSES**



**\*TAGLIOLINI NERO DI SEPIA CASEROS CON PERFUME DE LIMÓN SUTIL DE SAN MIGUEL DE TUCUMÁN Y CAVIAR DE TRUCHA SALMONADA PATAGÓNICA**

**\*FALAFEL DE ACELGA CON NIDO DE ARROZ, AIRE DE CÍTRICOS Y REPOLLO BLANCO**

**\*PIMIENTOS DE PIQUILLO ASADOS A LA LEÑA DE SARMIENTOS, RELLENOS DE BACALAO NORUEGO Y PAPAS ASTERIX (BALCARCE- PROV. DE BUENOS AIRES)**

**\*PULPO ESPAÑOL AL HIERRO CON PIMENTÓN DE CACHI (PROV. DE SALTA), ACEITE DE OLIVA DE “CRUZ DE PIEDRA” (PROV. DE MENDOZA), ALIGOTE CON PAPAS ASTERIX, GEL DE MARACUYÁ Y GRAN DOBLÓN**



**\*TUIL CROCANTE DE ZAPALLO PRINCESA MENDOCINO CON QUESO CUARTIROLO DE JUAN GRANDE Y GRAVLAX DE SALMÓN BLANCO**

---

## **PLATOS PRINCIPALES**

---

### **PASTAS Y ARROCES**

---

**\* RAVIOLES DE CORDERO CON SALSA DE TOMATES, SETAS Y AZAFRÁN DE SAN RAFAEL (PROV. DE MENDOZA)**

\*RISOTTO MANTECATO VERDE CON LANGOSTINOS GRILLADOS  
DE PUERTO MADRYN Y TUILE CROCANTE DE ARROZ Y CALAMAR



\*RISOTTO MANTECATO CON CARPACCIO DE PULPO ESPAÑOL,  
PIMENTÓN DE CACHI (PROV. DE SALTA), AIRE DE TRUFAS  
Y CHIPIRONES MALVINENSES

\*MOLLEJAS CROCANTES DE CABRITO DE QUILINO (PROV. DE  
CÓRDOBA) CON SU RAVIOLÓN DE RICOTA DE CABRA DE “LA  
DELFINA” (LAS FLORES- PROV. DE BUENOS AIRES) Y ESPINACA,  
JUGO DE ASADO Y AIRE DE TRUFA NEGRA

\*CUERDAS DE GUITARRA AL HUEVO CON AZAFRÁN DE USPALLATA  
(PROV. DE MENDOZA), TATAKI DE ATÚN ROJO ALETA AMARILLA DEL  
ECUADOR, VIRUTAS DE ZUCCINIS AMARILLOS Y AROS DE  
CHIPIRONES MALVINENSES

## AVES

\*CODORNIZ DE CAPILLA DEL SEÑOR (PROV. DE BUENOS AIRES) EN  
SARCÓFAGO, MI VERSIÓN 2023, CON SABAYÓN DE AZAFRÁN DE SAN  
RAFAEL (PROV. DE MENDOZA) Y GEL DE LIMÓN

\* **SUGERENCIA DEL CHEF:** JUGOSO MAGRET DE CANARD CON ZANAHORIAS  
ORGÁNICAS ASADAS, CREMOSO DE ZANAHORIAS, ACEITE DE JENGIBRE,  
GEL DE LIMÓN Y SU JUGO DE ASADO. **SE ACOMPAÑA CON UNA COPA DE  
TERRAZAS DE LOS ANDES GRAND MALBEC 2021**

## CARNES ROJAS

\*JUGOSO BIFE BLACK ANGUS **AZUL NATURAL BEEF** CON ALIGOTE  
DE PAPAS ÁSTERIX, ESCALIVADA DE TOMATES Y PIMIENTOS  
ROJOS PLATENSES ASADOS CON PIMENTÓN DE CACHI (PROV. DE SALTA),  
AIRE DE TRUFA Y SU JUGO DE ASADO

\*MEDIALUNA DE VACÍO DE TERNERA **AZUL NATURAL BEEF**  
CON PURÉ DE ZANAHORIAS AL TOMILLO, PAPAS BANDONEÓN  
Y SU JUGO ASADO



\*COCHINILLO DE RANCHOS (PROV. DE BUENOS AIRES) AL NUEVO  
ESTILO DE SEGOVIA CON CHIMICHURRI Y PURÉ DE BONIATO



\*JUGOSA ENTRAÑA DE **AZUL NATURAL BEEF**, CON PURÉ DE BATATAS  
AMARILLAS, ACEITE DE PEREJIL Y BRUSELAS

\*ALBONDIGUILLAS DE CIERVO AXIS DE SIERRA DE LA VENTANA CON  
ÑOQUIS DE PAPA ÁSTERIX, MORILLAS DE LA COMARCA ANDINA RELLENAS  
Y SU JUGO DE ASADO TRUFADO

## PESCADOS

\* PESCA DEL DÍA CON PERLAS DE GUISANTES, MONEDAS DE ZUCCINI,  
CHIPIRONES MALVINENSES Y GEL DE WASABI

## JAMÓN BELLOTA

\*JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100%- 48 MESES DE ESTACIONAMIENTO  
(BADAJOZ- EXTREMADURA, ESPAÑA)

## CAVIAR

---

\*CAVIAR **CENTURIÓN OSCIETRA MAXIMUS** 100 GRS (ITALIA.)

## POUR TERMINER VOTRE VIN

---

L` ASSORTIMENT DE FROMAGES  
PLATO DE QUESOS  
1/2 PORCIÓN DE PLATO DE QUESOS

## POSTRES

\*TUIL DE PERAS CON VELO TRANSLÚCIDO DE LIMÓN,  
LIMA Y JENGIBRE, GEL DE NARANJA, CREMA FRANGIPANE Y HELADO  
DE VAINILLA

\* **CON SABOR A LO NUESTRO** VELO TRANSLÚCIDO DE YERBA MATE  
MISIONERA, HELADO DE BURRITO, BIZCOCHO A BASE DE ALMENDRAS,  
YERBA, LIMA, LIMÓN Y CEDRÓN

\*CREMOSO DE DULCE DE LECHE CASERO CON TUILE DE MIEL DE SAN  
MARCOS (PROV. DE CÒRDOBA) ⓧ

\*HELADOS ELABORADOS POR EL CHEF ⓧ

\*MOUSSE DE MARACUYÁ CON CARPACCIO DE FRUTAS Y GEL DE  
NARANJAS SANGUÍNEAS ⓧ

\*PAISAJE OTOÑAL, MOUSSE DE CHOCOLATE FUSIONADA CON NARANJA  
Y CARDAMOMO, TOFFEE DE CARAMELO, QUINOTOS DE SAN PEDRO  
(PROV. DE BUENOS AIRES) Y TRUFAS CON ALMENDRAS TOSTADAS Y SAL  
MARINA DE RAWSON (PROV. DE CHUBUT)

\*TUBO DE MEMBRILLO DE SAN RAFAEL (PROV. DE MENDOZA)  
RELLENO DE BRUMA DE CABRA, SORBETE DE CIRUELA,  
AIRE DE VAINILLA Y GEL DE NARANJAS SANGUÍNEAS

\*TUBO DE CHOCOLATE CON BASE DE NÉMESIS Y NUECES SALTEÑAS,  
ESPUMA DE CHOCOLATE BELGA, SORBET DE CIRUELA E INFINITO  
DE CARAMELO

\*COULANT DE DULCE DE LECHE, HELADO DE BANANA, TOFFE Y PURÉ  
DE PLÁTANO, PRALINÉ DE MANÍ Y PAPEL DE ARROZ

## CAFÉ NESPRESSO (GRADOS DE INTENSIDAD)

---

CAFÉ CORRETTO (CON GRAPA, SAMBUCA Ó BAILEYS)

---

TÉ INTI ZEN/ "DE MI CAMPO"

TÉ TWININGS

SERVICIO DE MESA (PANERA Y DOS APERITIVOS)

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA A LOS MENORES DE 12 AÑOS

NETWORK: ROUX 2.4/ PASSWORD: ROUXRESTO2300

**NETWORK: ROUX 2.4**

**PASSWORD: ROUXRESTO2300**

---

**“MEJOR NUEVO RESTAURANT 2014”- PREMIOS “DÍA DEL GOURMET” (ABRIL, 2015)**

**❖ 5**

