

LA CARTA

JAMONES Y EMBUTIDOS

*JAMÓN SERRANO "GRAN RESERVA" -24 MESES DE ESTACIONAMIENTO (BADAJOZ- EXTREMADURA, ESPAÑA)	\$ 32100
*JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 50% - 24 MESES DE ESTACIONAMIENTO (BADAJOZ- EXTREMADURA, ESPAÑA)	\$ 70200
*JAMÓN SERRANO NACIONAL -12 MESES DE ESTACIONAMIENTO	\$16800

ENTRADAS FRÍAS

*ENSALADA VERDE DE LA HUERTA CON QUESO BRIE Y GRAVLAX DE TRUCHA	\$15500 ⊗
*ENSALADA VERDE	\$14500 ⊗
*ENSALADA VERDE CON PALTA HASS Y PALMITOS	\$17800
*GRIVICHE (ENSALADA DE COUS COUS CON LANGOSTINOS DE SANTA CRUZ, MEJILLONES, CHIPIRONES Y GRAVLAX DE TRUCHA SALMONADA DE VILLA LA ANGOSTURA (PROV. DE NEUQUÉN)	\$17200
*BOQUERONES MARPLATENSES MARINADOS EN FINAS HIERBAS	\$16500
*CARPACCIO DE LLAMA DEL ALTIPLANO JUJEÑO CON VINAGRETA DE TOMATES CHERRY, ALCAPARRAS Y ALCAPARRONES DE "LA CHACRITA" (PROV. DE CÓRDOBA)	\$15200
*CEVICHE DE VIEYRAS FUEGUINAS CON EMULSIÓN DE AJÍES AMARILLOS ASADOS, GEL DE WASABI, CUBOS DE BONIATOS ENTRERRIANOS Y MAÍZ TOSTADO	\$17500
*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	\$17200

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.

***CARPACCIO DE REMOLACHAS ASADAS DE LOBOS
(PROV. DE BUENOS AIRES) CON KIMCHI, GEL DE LIMÓN Y
CELDAS DE TOMATES CAMELIZADOS** **\$14500**

***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** **\$19500**ⓧ

***CHIPIRONES MALVINENSES ENCEBOLLADOS CON ACEITE DE OLIVA
DE “LAS GRUTAS” (PROV. DE RIO NEGRO), PIMENTÓN DE CACHI
(PROV. DE SALTA) Y AIRE DE MAR** **\$16500**

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)** **\$19800**

***CROQUETAS DE LANGOSTINOS DE PUERTO MADRYN
(PROV. DE CHUBUT) Y JAMÓN SERRANO** **\$15800**

***CROQUETAS DE CALABAZA Y QUESO BRIE MERCEDINO** **\$15200**

***HUEVO DE CAMPO A 65^º, 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** **\$18500**ⓧ

***ESPÁRRAGOS TRIGUEROS DEL VALLE DE TULUM (PROV. SAN JUAN)
GRATINADOS A LA PARMESANA CON GEL DE WASABI, KIWI Y VIRUTAS
DE JAMÓN** **\$16500**

***TAGLIOLINI NERO DI SEPIA CASEROS CON PERFUME DE LIMÓN SUTIL
DE SAN MIGUEL DE TUCUMÁN Y CAVIAR DE TRUCHA SALMONADA
PATAGÓNICA** **\$ 32500**

***ANCAS DE RANA TORO DE VILLA MARÍA (PROV. DE CÓRDOBA)
A LA PROVENZAL CON CHERRY BOMBÓN, VERDURAS ASADAS
Y PAPAS BANDONEÓN** **\$ 39800**

***FALAFEL DE ACELGA CON NIDO DE ARROZ, AIRE DE CÍTRICOS Y
REPOLLO BLANCO** **\$14000**

***PIMIENTOS DE PIQUILLO ASADOS A LA LEÑA DE SARMIENTOS,
RELLENOS DE BACALAO NORUEGO Y PAPAS ÁSTERIX
(BALCARCE- PROV. DE BUENOS AIRES)** **\$17500**

***PULPO ESPAÑOL AL HIERRO CON PIMENTÓN DE CACHI (PROV. DE
SALTA), ACEITE DE OLIVA DE “CRUZ DE PIEDRA” (PROV. DE MENDOZA),
ALIGOTE CON PAPAS ÁSTERIX, GEL DE MARACUYÁ Y GRAN DOBLÓN** **\$ 61500**ⓧ

***TUIL CROCANTE DE ZAPALLO PRINCESA MENDOCINO CON QUESO
CUARTIROLO DE JUAN GRANDE Y GRAVLAX DE SALMÓN BLANCO** **\$15800**

PLATOS PRINCIPALES

PASTAS Y ARROCES

* RAVIOLES DE CORDERO CON SALSA DE TOMATES, SETAS Y AZAFRÁN DE SAN RAFAEL (PROV. DE MENDOZA)	\$ 30500
*RISOTTO MANTECATO VERDE CON LANGOSTINOS GRILLADOS DE PUERTO MADRYN Y TUILE CROCANTE DE ARROZ Y CALAMAR	\$ 35800 (X)
*RISOTTO MANTECATO CON CARPACCIO DE PULPO ESPAÑOL, PIMENTÓN DE CACHI (PROV. DE SALTA), AIRE DE TRUFAS Y CHIPIRONES MALVINENSES	\$ 36500
*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	\$ 32500
*MOLLEJAS CROCANTES DE CABRITO DE QUILINO (PROV. DE CÒRDOBA) 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	\$ 25500

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	\$32500
* JUGOSO MAGRET DE CANARD CON ZANAHORIAS ORGÁNICAS ASADAS, CREMOSO DE ZANAHORIAS, ACEITE DE JENGIBRE, GEL DE LIMÓN Y SU JUGO DE ASADO.	\$ 45000

CARNES ROJAS

*JUGOSO BIFE BLACK ANGUS AZUL NATURAL BEEF CON ALIGOTE DE PAPAS ASTERIX, ESCALIVADA DE TOMATES Y PIMIENTOS ROJOS PLATENSES ASADOS CON PIMENTÓN DE CACHI (PROV. DE SALTA), AIRE DE TRUFA Y SU JUGO DE ASADO	\$ 42500
*MEDIALUNA DE VACIO DE TERNERA AZUL NATURAL BEEF CON PURÉ DE ZANAHORIAS AL TOMILLO, PAPAS BANDONEÓN Y SU JUGO ASADO	\$ 39500 (X)
*COCHINILLO DE RANCHOS (PROV. DE BUENOS AIRES) AL NUEVO ESTILO DE SEGOVIA CON CHIMICHURRI Y PURÉ DE BONIATO	\$ 39800 (X)
*JUGOSA ENTRAÑA DE AZUL NATURAL BEEF , CON PURÉ DE BATATAS AMARILLAS, ACEITE DE PEREJIL Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS DEL VALLE DE TULUM (PROV. DE SAN JUAN)	\$ 42500
*ALBONDIGUILLAS DE CIERVO AXIS DE SIERRA DE LA VENTANA CON ÑOQUIS DE PAPA ASTERIX, MORILLAS DE LA COMARCA ANDINA RELLENAS Y SU JUGO DE ASADO TRUFADO	\$ 29800

PESCADOS

* LOMO DE PESCA EN CROUTE DE QUINOA REAL CON PURÉ DE COLIFLOR,
ÑOQUIS DE ESPINACA Y CHIPIRONES MALVINENSES \$ 33500

JAMÓN BELLOTA

*JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100%- 48 MESES DE ESTACIONAMIENTO
(BADAJOZ- EXTREMADURA, ESPAÑA) \$136000

CAVIAR

*CAVIAR **CENTURIÓN OSCIETRA MAXIMUS** 100 GRS (ITALIA.) U\$S 895

POUR TERMINER VOTRE VIN

L` ASSORTIMENT DE FROMAGES

PLATO DE QUESOS \$ 20500

1/2 PORCIÓN DE PLATO DE QUESOS \$ 16500

POSTRES

*TUIL DE PERAS CON VELO TRANSLÚCIDO DE LIMÓN,
LIMA Y JENGIBRE, GEL DE NARANJA, CREMA FRANGIPANE Y HELADO
DE VAINILLA \$ 15500

* **CON SABOR A LO NUESTRO**:VELO TRANSLÚCIDO DE YERBA MATE
MISIONERA, HELADO DE CEDRÓN, BIZCOCHO A BASE DE ALMENDRAS,
YERBA, LIMA, LIMÓN Y CEDRÓN \$ 15600

*CREMOSO DE DULCE DE LECHE CASERO CON TUILE DE MIEL DE SAN
MARCOS (PROV. DE CÒRDOBA) \$14500[ⓧ]

*HELADOS ELABORADOS POR EL CHEF \$ 10500[ⓧ]

*MOUSSE DE MARACUYÁ CON CARPACCIO DE FRUTAS Y GEL DE
NARANJAS SANGUÍNEAS \$16500[ⓧ]

*FRAISER, DACQUOISE DE COCO, BIZCOCHO JACONDE, FRESA
ECOLÓGICA Y DIPLOMATA DE VAINILLA , SORBETE Y PÉTALOS DE FRESA \$16500

*TUBO DE CHOCOLATE CON BASE DE NÉMESIS Y NUECES SALTEÑAS,
ESPUMA DE CHOCOLATE BELGA, SORBET DE MANDARINA E INFINITO
DE CARAMELO \$17500

*TUBO DE MEMBRILLO DE SAN RAFAEL (PROV. DE MENDOZA)
RELLENO DE BRUMA DE CABRA, SORBETE DE MANDARINA,
AIRE DE VAINILLA Y GEL DE NARANJAS SANGUÍNEAS \$ 15000

CAFÉ NESPRESSO (GRADOS DE INTENSIDAD) \$ 2850

CAFÉ CORRETTO (CON GRAPA, SAMBUCA Ó BAILEYS) \$ 3850

TÉ INTI ZEN/ "DE MI CAMPO" \$ 2900

TÉ TWININGS \$ 3200

SERVICIO DE MESA (PANERA Y DOS APERITIVOS) \$ 2500

NO SE COBRA SERVICIO DE MESA A LOS MENORES DE 12 AÑOS
NETWORK: ROUX 2.4/ PASSWORD: ROUXRESTO2300

