



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
- *OSTRAS VIVAS POR 6 UNIDADES (ACOMPaña COPA DE BARÓN B ROSE)
- *ENSALADA VERDE DE LA HUERTA CON QUESO BRIE Y GRAYLAX DE TRUCHA 
- *ENSALADA VERDE 
- *ENSALADA DE TOMATES RELIQUIA CON GEL DE LIMÓN, ALBAHACA Y PULPETA DE "LA DELFINA"
- *GRIVICHE (ENSALADA DE COUS COUS CON LANGOSTINOS DE SANTA CRUZ, MEJILLONES, CHIPIRONES Y GRAYLAX 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

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.

***TIRADITO DE PEZ LIMÓN CON SALSA DE OSTRAS, ARÁNDANOS Y UVAS RED GLOBE**

***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**



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

***CARMÍN DE LANGOSTINOS DE PUERTO MADRYN, REMOLACHAS, FRUTILLAS ORGÁNICAS, CEBOLLAS ENCURTIDAS Y BRUMA DE BÚFALA DE “LA DELFINA”**

ENTRADAS CALIENTES

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

0

***CROQUETAS DE BACALAO NORUEGO CON PAPA PONTIAC Y PIL- PIL DE PIMIENTOS AMARILLOS ASADOS**

***CROQUETAS DE ARROZ (LA PAZ, PROV. DE ENTRE RÍOS) CON AZAFRÁN Y QUESO CUARTIROLO (JUAN GRANDE)**

***HUEVO DE CAMPO A 65^a, 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**



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

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

***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**



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

*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

*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

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

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

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



*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

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

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 DURAZNOS 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 CEDRÓN, 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 

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

*TUBO DE CHOCOLATE CON BASE DE NÉMESIS Y NUECES SALTEÑAS,
ESPUMA DE CHOCOLATE BELGA, SORBET DE MANDARINA E INFINITO
DE CAMELO

*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

*CEREZAS DEL ALTO VALLE DEL RIO NEGRO Y FRUTOS DEL BOSQUE
SALTEADOS CON PIMIENTA ROSA DE ÁGUARIBAY (LA CUMBRE, PROV. DE
CÓRDOBA) Y HELADO DE CEREZAS

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