

# MENÚ

## Entradas

<b>Tortilla de Papa</b> \$ 2600 con Jamón Serrano + Romesco	<b>Pulpo Al Hierro</b> \$ 5600 con Papas a la Huancaína + Tierra de Olivas Negras
<b>Provoleta al Horno</b> \$ 2100 con Pesto de Tomate y Perejil	<b>Quesos Artesanales Patagónicos</b> \$ 5300 Parmesano, Gruyere, Veranada, Raclette, Ahumado
<b>Halloumi Asado</b> \$ 2500 (Queso semi duro) con Chimichurri de Hierbas + Palta y Rúcula	<b>Ahumados Regionales</b> \$ 5400 Trucha, Jamón de Ciervo, Pastrami, Cerdo Horneado

## Ensaladas

<b>Langostino Austral</b> \$ 2800 Rúcula, Lechuga Morada, Naranja, Papines, Palta, Tomate, Cebolla Colorada y Pepinos en Vinagre	<b>Tibia del Valle</b> \$ 2400 Peras Asadas, Queso Brie, Verdes, Cherry, Praliné de Almendras, Chips de Batata
<b>Yamani al Wok</b> \$ 2500 con Hongos en salsa de Soja, Huevo 63°, Remolacha Asada, Rúcula, Tomates Frescos y Maiz Frito	

## Principales

<b>Cordero</b> \$ 3900 Arrollado, Cocción a Baja Temperatura con Salsa de Oporto + Crema Ahumada de Papas y Pebre Andino + Chips Crocantes	<b>Ojo de Bife</b> \$ 3700 Puré Especiado de Zanahoria y Batata dulce Asada + Mostaza Antigua
<b>Lomo de Trucha</b> \$ 4200 al Limón con Hinojo Braseado y Espinaca al Natural + Emulsión de Arvejas	<b>Arroz Basmati</b> \$ 3500 con Langostinos de Madryn y Trucha de Alicura + Pimentón Ahumado y Lima
<b>Nuestra Fondue de Quesos</b> A Base de Cheddar, Gruyere, Fontina y Queso Azul, Dados de Pollo, Salchichas tipo Viena, Zanahorias Asadas, Papines, Cherrys, Croûtons	<b>Lasaña de Vegetales</b> \$ 2900 con Bechamel de Morrones Asados y Hongos
<b>Clásica</b> \$ 6700 <b>Ahumada</b> \$ 7000	<b>Goulash de Ternera</b> \$ 3300 con Spatzle

## Menú Kids

<b>Bife a la Plancha</b> \$ 1600 con Puré de Papas	<b>Cavatelli</b> \$ 1400 con Salsa de Tomate
-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

# Wine Bar

## Pizzas

<b>Trucha Ahumada + Palta + Tomate Deshidratado + Cilantro + Tierra de Olivas Negras</b> \$ 3300	<b>Texturas de Tomate + Pesto de Albahaca + Olivas Negras</b> \$ 2800
<b>Cebolla Caramelo + Brie + Perejil</b> \$ 2900	<b>Jamón Cocido y Morrones Asados + Olivas Verdes</b> \$ 2900
<b>Setas Salvajes + Verdeo + Lajas de Parmesano</b> \$ 3000	<b>Muzzarella + Olivas Verdes</b> \$ 2000
<b>Jamón Crudo + Rúcula + Tomate Cherry + Parmesano</b> \$ 2900	<b>Tofu a la Plancha + Hummus + Rúcula + Palta + Cherry + Chips Crocantes</b> \$ 2900

## Postres

<b>Crème Brûlée de Vainilla</b> \$ 1500
<b>Tarta Tibia de Manzana Caramelizada + Helado de Almendras</b> \$ 1400
<b>Peras en Sirop de Torrontés con Fondue de Chocolate</b> \$ 2000
<b>Copa de Helado Artesanal Mamusia 2 bochas - Consultar Sabores</b> \$ 1100

Red wifi | winebar  
Contraseña | 12345678

CONSULTAR CARTA DE VINOS

## Bebidas

<b>Agua c/s Gas</b> \$ 450
<b>Agua Saborizada</b> \$ 450
<b>Limonada</b> \$ 700 Clásica o de Frutos Rojos
<b>Gaseosas</b> \$ 450 Línea Pepsi
<b>Patagonia 3/4</b> \$ 1100
<b>Tirada Patagonia</b> \$ 800 Porrón
<b>Corona</b> \$ 900 Porrón
<b>Café Nespresso</b> \$ 600

Cocina Basada en Productos Regionales y de Estación. Chef Raúl Rolón