


# — MENÚ —

## Para empezar


**Provoleta Clásica**  \$ 580  
+ rúcula, tomates asados y olivas secas.

**Provoleta Completa**  \$ 690  
+ panceta ahumada, cebolla caramelizada y hongos.


**Tabla Patagónica** \$ 2400  
trucha ahumada, embutido de ciervo, salame de jabalí, jamón de cerdo, salame milán, brie, gruyere, queso azul, fontina, queso ahumado.

**Tortilla** de papa  \$ 750  
acompaña ensalada de hojas verdes y tomates frescos.


**Degustación de Quesos** \$ 1400  
brie, gruyere, queso azul, fontina y queso ahumado.

**Carpaccio de Trucha Gravlax**  \$ 890  
ahumada con queso brie, rúcula, tomate confitado y alcaparras + pan de garbanzo y almendras.

## Principales

**Cordero Patagónico**  \$ 1200  
a baja temperatura en salsa de oporto + milhojas de calabaza y pebre andino.

**Trucha Curada al Teriyaki** \$ 1350  
+ frutos secos y cous cous al curry con wok de vegetales + hummus de remolacha.

**Ojo de Bife**  \$ 1250  
a punto con manteca de hierbas + puré de zanahorias + papa rota al romero + salsa criolla.

**Arroz Basmati**  \$ 950  
al horno con calamares y langostinos.

**Costilla de Cerdo Ahumado**  \$ 1150  
con salsa bbq + puré de batata con pera caramelizada y coleslaw.

**Agnolotti** \$ 930  
relleno de espinaca y ricota casera en salsa crema de morrones asados a la parmesana + pesto de albahaca.

**Nuestra Fondue de Quesos**  
a base de cheddar, gruyere, fontina y queso azul.  
Dados de pollo, salchichas tipo viena, zanahorias asadas, papines, setas, croûtons.

Clásica \$ 2400 Ahumada \$ 2600

## Menú Kids

**Bife a la Plancha** \$ 590  
con puré.

**Ñoquis de papa** \$ 520  
con crema.

CONSULTAR CARTA DE VINOS | Cocina Basada en Productos Regionales y de Estación. Chef Raúl Rolón

# — Wine Bar —

## Pizzas a la Parrilla

**Muzzarella + Trucha Ahumada+ Palta + Tomate Confite + Cilantro + Tierra de Olivas Negras** \$ 990

**Muzzarella + Setas Salvajes + Verdeo + Lajas de Parmesano** \$ 940

**Muzzarella + Jamón Crudo + Rúcula + Tomate Cherry + Parmesano** \$ 920


**Muzzarella + Cordero Asado BBQ + Queso Ahumado + Cebolla Caramelizada** \$ 930


**Muzzarella + Texturas de Tomate + Pesto de Albahaca + Olivas Negras** \$ 880

**Muzzarella + Queso Brie + Provolone + Queso Azul + Espinaca + Olivas Verdes** \$ 970

**Muzzarella + Jamón Cocido y Morrones Asados + Olivas Verdes** \$ 890

**Muzzarella Clásica + Olivas Verdes** \$ 790


**Muzzarella + Jamón Cocido + Olivas Verdes individual.**  \$ 750

**Tofu a la Plancha + Hummus de Remolacha + Rúcula + Palta + Cherry + Chips de Batata**  \$ 940

## Ensaladas

**Langostino Austral**  \$ 890  
langostinos al hierro, rúcula, palta, cherrys, papines asados, cebolla morada y alcaparras, con aderezo de mostaza.

**Caesar** \$ 820  
pechuga a la plancha, panceta ahumada, lechuga, tomate confitado, croûtons, queso parmesano, aderezo.

**Yamaní**  \$ 850  
arroz integral y hongos al wok con salsa de soja, remolacha asada, tomate, huevo 63° y rúcula.


**Pera Tibia del Valle** \$ 830  
peras asadas, jamón crudo, queso azul, hongos frescos, verdes orgánicos, praliné de almendras, batatas chips y emulsión cítrica .

## Postres

**Crème Brûlé + Pera Tardía**  \$ 480

**Tarta Tibia de Manzana caramelizada** \$ 450  
+ helado de crema con praliné de almendras.

**Tiramisú Stout** \$ 440

**Némesis de Chocolate y Algarroba**  \$ 470  
+ mousse de frutos rojos y crema inglesa.

**Copa de Helado Artesanal Mamusia** \$ 370  
2 bochas - consultar sabores.

## Bebidas

**Agua c/s Gas** \$ 140

**Agua Saborizada** \$ 140  
manzana, naranja, pomelo.

**Jugo de Naranja** \$ 210  
exprimido.

**Limonada** \$ 210  
clásica o de frutos rojos.

**Gaseosas** \$ 140  
línea Pepsi.

**Patagonia 3/4** \$ 290  
pilsen, amber, weisse, saúco 24/7, küné.

**Stella Artois** \$ 230  
porrón.

**Quilmes** \$ 200  
340 cc

**Corona** \$ 260  
porrón.

**Copa de Vino** \$ 360

**Café** \$ 140