



BRASSERIE
BAR • CAFE



ENTRADAS

PATATAS BRAVAS AHUMADAS CON HUEVOS ESTRELLADOS Y ACEITE DE PEREJIL _____ \$185

MOLLEJAS GRILLADAS CON PISTO MANCHEGO, POLENTA DE GARBANZOS Y EMULSIÓN DE AJO BLANCO _____ \$240

TARTA TATIN DE PERAS ASADAS Y QUESO AZUL. HOJAS DE RÚCULA Y VINAGRETA DE NUECES. _____ \$215

PROVOLETA ASADA, ENSALADA CRIOLLA CON HIERBAS Y PESTO DE TOMATES ASADOS _____ \$250

ENTRADAS DE MAR

DÚO DE SALMÓN CON ESPÁRRAGOS DE TANDIL, HUEVO PASADO POR AGUA Y SALSA VIRGEN. _____ \$240

OSTRAS ROCHEFELLER _____ \$340

LANGOSTINOS A LAS BRASAS CON TABULE, GAJOS DE NARANJA A VIVO E HINOJOS GRILLADOS. ACEITE DE ALBAHACA. _____ \$394

PULPO A LAS BRASAS CON PIMIENTOS AHUMADOS, ACEITUNAS NEGRAS Y ALIOLI _____ \$493

ENSALADAS

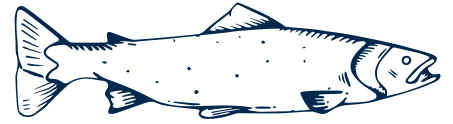
LANGOSTINOS GRILLADOS, SANDÍA Y PALTA A LA PARRILLA. HOJAS DE ENDIVIAS, QUESO FETA Y VINAGRETA DE OLIVA Y NARANJA. _____ \$250

LECHUGA, POLLO GRILLADO, BACON, PARMIGGIANO, PAN TOSTADO Y DRESSING CAESAR _____ \$215

DURAZNO Y ANCO ASADOS AL TOMILLO. HOJAS DE ESPINACA FRESCA, RICOTA, VINAGRETA DE YOGURT, MIEL CITRICA Y MENTA _____ \$215

UVAS FRESCAS, JAMÓN CRUDO, MANÍ TOSTADO, PASAS DE UVA, LÁMINAS DE PARMESANO, ACEITE DE OLIVA Y MIEL CÍTRICA AL TOMILLO. HOJAS DE ALBAHACA Y PEREJIL. _____ \$215

MAR



PESCA DEL DÍA A LA LEÑA DE MANZANO _____ \$435

PESCA DEL DÍA A LA LEÑA DE MANZANO (DOS PERSONAS) _____ \$640

GRILLADO DE MAR, CALABAZA Y PAK CHOI A LAS BRASAS CON SALSA TROPICAL _____ \$652

ARROZ CON MARISCOS Y SU SOCARRAT PARA 2 PX _____ \$600
PARA 4 PX _____ \$900

PASTAS



ÑOQUIS DE SÉMOLA A LAS BRASAS CON ESPINACAS SALTEADAS, JAMÓN AVELLANAS Y TOMATES CHERRY _____ \$260

SPAGHETTI CON LANGOSTINOS GRILLADOS, RÚCULA Y TOMATES SECOS _____ \$347

MALFATTI DE RICOTA Y ESPINACA, CON JAMÓN GRATINADOS _____ \$280

PAPPARDELLE RAGÚ DE CORDERO COCCIÓN 8 HS _____ \$280

CAMPO



NEW YORK STRIP STEAK A LAS BRASAS CON RATATOUILLE Y CROCANTE DE PROVENZAL. MANTECA DE HIERBAS. _____ \$405

SALCHICHA PARRILLERA HECHA EN CASA CON LENTEJAS _____ \$280

LOMO CON VEGETALES ASADOS Y PAPA CON HIERBAS A LAS BRASAS _____ \$405

VACÍO DEL FINO, PURÉ DE PAPAS TRUFADO, CEBOLLA Y PIMIENTOS ASADOS AL TOMILLO. CHIMICHURRI. _____ \$364

IBÉRICO CON PICO DE GALLO A LAS BRASAS, BATATA ASADA Y GUACAMOLE. SAL DE PANCETA. _____ \$311

HAMBURGUESAS

NOVILLO: NOVILLO MADURADO 21 DÍAS (250 GR.) QUESO CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CROCANTE Y PANCETA CROCANTE. CON PAPAS FRITAS Y CORAZÓN DE LECHUGA CRIOLLA. SALSA TÁRTARA DE MOSTAZA. _____ \$254

SALMÓN: SALMÓN ROSADO (250 GR.), LECHUGA, TOMATE, PALTA Y PANCETA CROCANTE. CON COLESLAW Y CHIPS DE BATATA AHUMADOS. MAYONESA DE CURRY. _____ \$293

POLLO: POLLO DE CAMPO (250 GR), QUESO CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE, PALTA Y PANCETA CROCANTE. CON PAPAS A LAS BRASAS Y MIX DE VERDES. MAYONESA DE HIERBAS. _____ \$215

CUBIERTO _____ \$62



**BRASSERIE
BAR • CAFE**

BEBIDAS

| | |
|----------------|-------|
| AGUA | \$59 |
| GASEOSAS | \$59 |
| JUGOS DE FRUTA | \$87 |
| COPA DE VINO | \$98 |
| COPA PREMIUM | \$143 |

LIMONADAS

| | |
|-------------------------------|-------|
| LIMONADA CON MENTA Y JENGIBRE | \$102 |
| LIMONADA CON MARACUYA | \$102 |

CERVEZAS

| | |
|-------------------|------|
| ISENBECH PORRON | \$66 |
| MILLER PORRON | \$93 |
| GROLSCH CHOPP | \$88 |
| WARSTEINER PORRON | \$82 |

POSTRES



| | |
|--|-------|
| TARTUFO | \$147 |
| VOLCÁN DE CHOCOLATE | \$174 |
| PASTEL DE NARANJA | \$174 |
| MILHOJAS DE ZAPALLO CON MASCARPONE | \$174 |
| TARTA DE MANZANA CON HELADO | \$147 |
| PANNA COTTA DE CHOCOLATE CON SALSA INGLESA | \$147 |
| TIRAMISÚ | \$174 |
| BANANA SPLIT A LAS BRASAS | \$174 |
| ANANA CON HELADO Y SALSA MARACUYA | \$174 |

CAFETERIA

| | |
|----------------|------|
| CAFÉ | \$54 |
| JARRITO | \$59 |
| DOBLE | \$69 |
| CAFÉ CON LECHE | \$69 |
| CAPUCCINO | \$69 |

TEALOSOPHY

TÉ NEGRO

| | |
|--|------|
| INDIAN MARKET: CANELA, CARDAMOMO, JENGIBRE Y PIMIENTA CON BASE DE ASSAM | \$80 |
| VANILLA: BASE DE TÉ NEGRO CEYLON PETIAGALLA PERFUMADO CON VAINILLAS DE MADAGASCAR | \$80 |
| CLEMENTINE: CLEMENTINAS Y PÉTALOS DE FLORES CON BASE DE CEYLON | \$80 |
| ROYAL FRUIT: HEBRAS DE TÉ NEGRO, MANGO, PAPAYA, DURAZNOS Y FLORES DE HIBISCUS | \$80 |

TÉ VERDE

| | |
|---|------|
| THAI WIND: ANANÁ CARAMELIZADO Y COCO RALLADO CON BASE DE TÉ VERDE SENCHA | \$80 |
|---|------|

CLÁSICO

| | |
|--|------|
| ASSAM: BASE DE TÉ NEGRO DE LICOR BRILLANTE Y AROMA SUAVE | \$80 |
|--|------|

INFUSIONES

| | |
|--|------|
| CALM: HOJAS DE VERBENA, MANZANILLA, CASCARITAS DE NARANJA Y CLEMENTINAS DEL NORTE DE ITALIA | \$80 |
| OMM: RAÍZ DE JENGIBRE, MANZANILLA, LEMON VERBENA Y RAMAS DE CANELA | \$80 |