



ENTRADAS / STARTERS / APPETIZERS

Empanadas Fritas a elección (por unidad)

A elección: de cordero, de ternera, de queso ahumado o de guanaco braseado. Salsa yasgua.
Choice of one traditional fried "empanada" (savory pastries) filled with braised lamb, or veal, or smoked cheese or "guanaco", served with yasgua sauce.

Provoleta asada



Con hierbas, pimienta negra & aceite de oliva. Chutney de frutos rojos & cherries confitados.
Baked "Provolone" cheese with black pepper, herbs & olive oil. Red berry chutney and candied cherries.

Mollejas a las brasas



De ternera grilladas y glaseadas con reducción de Malbec. Mostaza de Dijon, berenjenas en escabeche y hojas verdes.
Grilled veal sweetbreads, glazed with Malbec wine reduction. Dijon mustard, pickled eggplant and mixed greens.

ENSALADAS & VEGETALES / SALADS & VEGGIES

Ensalada tibia Fusión / Warm Fusion Salad



Vegetales de estación al rescoldo, cous-cous, cilantro fresco, pasas de uvas rubias, brunoise de apio, pepino y cebolla morada aderezada con salsa Tahini cítrica y castañas de caju tostadas.
Charred seasonal vegetables, cous-cous, fresh cilantro, golden raisins, celery brunoise, pumpkin seeds, and red onion. Dressed with a citrus tahini sauce and topped with toasted cashew nuts.

De la huerta / Orchard



Hojas verdes, zanahoria, remolacha, tomates cherry, legumbres & cereales, huevo duro, queso brie & semillas tostadas.
Mixed greens, carrots, beets, cherry tomatoes, legumes & cereals, hard boiled egg, brie cheese and toasted mixed seeds.

Ensalada Patagónica Nórdica



Salmon gravlax, queso azul ahumado, peras asadas, rucula, crocante de frutos secos con aderezo de yogurth.
Gravlax salmon, smoked blue cheese, roasted pears, arugula, crunchy nuts and yogurt dressing.

 Sin gluten / Gluten free	 Vegetariano / Vegetarian
 Sin levadura / Yeast free	 Sin lactosa / Lactose free



PARA COMPARTIR / TO SHARE

Tabla de chacinados Argentinos a la parrilla



Grilled Argentine Cured Meats Platter

Salchicha parrillera de cerdo, chorizo de ternera & morcilla de cerdo, grilladas con sal marina y pimienta negra. Chimichurri, aioli de rucula y salsa criolla.

Argentinian sausage platter. Pork sausage, veal sausage & pork with sea salt and black pepper. Chimichurri, arugula aioli and Creole sauce

ARROZ & PASTAS / RICE & PASTA

Risotto de hongos / *Wild mushroom risotto*



De arroz Carnaroli, hongos de pino, champignon, portobello & shitake.
With Carnaroli rice, wild pine mushrooms, white button mushrooms, portobello & shitake.

Risotto di mare / *Seafood risotto*



Arroz carnaroli, vieiras, navajuelas y langostinos patagónicos salteados con aceite de ajo morado y jugo de limón, gravlax de atún y pesca del día, emulsionado con manteca perejil fresco y tomate concasse.
Carnaroli rice, Patagonian scallops, razor clams, and prawns sautéed in purple garlic oil and lemon juice, Tuna gravlax and catch of the day, emulsified with butter fresh parsley, and concassé tomato.

Di Seppia patagónico / *Cuttlefish "Di Seppia" Patagonian*



Tagliatelle nero Di Seppia, langostinos patagónicos asados con notas de anchoa y ajo morado, aceitunas negras y tomates Cherry perfumado con albahaca fresca.
Black Tagliatelle "Di Seppia" with roasted Patagonian prawns, hints of anchovy and purple garlic, black olives, and cherry tomatoes, scented with fresh basil.

Sorrentinos Artesanales de osobuco braseado /



Handmade Sorrentinos stuffed with Braised Osso Buco

Masa de remolacha, relleno de osobuco braseado, su fondo de cocción y hongos marinados.
Beetroot pasta dough, filled with braised osso buco, its cooking jus, and marinated mushrooms.

**NO SE COBRA ADICIONAL POR CUBIERTO
WE DO NOT CHARGE FOR TABLE SERVICE**



ESPECIALIDADES GOURMET / GOURMET SPECIALTIES

Salmón del pacifico glaseado / Glazed Pacific Salmon



Salmón del pacifico glaseado con manteca clarificada y jengibre acompañado de risotto de quinoa y remolacha y vegetales de estación.

Pacific Salmon glazed with Clarified Butter and Ginger, served with Quinoa and Beetroot Risotto and Seasonal Vegetables.

Roll de cordero / Lamb Roll



Roll de cordero braseado con cremos de papas perfumado con ajo morado, zanahorias a la manteca de tomillo, salseado con su fondo de cocción.

Braised Lamb Roll with Creamy Potato Purée scented with Purple Garlic, Carrots with Thyme Butter, served with its Cooking Jus.

Costillar braseado / Braised Ribs



Costillar de ternera con su fondo de coccion, acompañado con batatas glaseadas y gremolata de apio.

Veal ribs with their cooking jus, served with glazed sweet potatoes and celery gremolata.

DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

(Todas las carnes, pescados & mariscos son sazonados con sal marina & pimienta negra)

(all meats and seafood are seasoned with sea salt & fresh cracked black pepper)

Todos los gramajes son en crudo / *all weights are of the raw ingredient*

AGUA / WATER

Salmon Rosado del pacifico (300 gr)



Pacific Pink Salmon (10.5 oz)

Pacú (300 gr)



Argentinian river fish (10,5 oz) Indigenous to South American rivers

Pesca del día (300 gr)



catch of the day (10.5 oz)



Sin gluten / Gluten free



Vegetariano / Vegetarian



Sin levadura / Yeast free



Sin lactosa / Lactose free



TIERRA / EARTH

Tomahawk madurado



Chuletón madurado de las costillas delanteras con hueso, de ternera (1,4 Kg up)
Bone-In Aged Rib Steak from the Front Ribs of Veal (49 oz up)

Chuleton madurado



Ojo de bife madurado con hueso (600gr up)
Rib eye Dry aged on the bone.(21 oz up)

T-bone



Bife ancho & el angosto de lomo de ternera con hueso (500 gr)
Veal strip steak on the bone with the thin part of the tenderloin (18 oz)

Ojo de bife (400 gr) / Veal prime-rib, off the bone (14 oz)



Entraña de ternera (400 gr) / Veal skirt steak (14 oz)



Pata de pollo deshuesada / Deboned chicken leg grilled

con hierbas frescas & limón (350-400 gr)
with fresh herbs & lemon juice (12-14 oz)



Tataki de lomo de guanaco (400gr) / Guanaco tenderloin Tataki (14 oz)

Lomo de guanaco sellado con hierbas, especias & semillas de sésamo
, se sirve jugoso.



*"Guanaco" tenderloin seared with herbs, spices & sesame seeds,
served rare to medium rare.*

GUARNICIONES / SIDE-DISHES

Papas fritas / French fries

Arroz Jazmin / Jasmine rice

Pure de papas / calabazas

Ensalada de hojas verdes & queso parmesano

Mashed Potatoes / Mashed Pumpkin

Mixed greens & parmesan cheese

Vegetales asados con sal marina

Roasted vegetables with sea salt

Ensalada Mixta / Mixed Salad

Lechuga, tomate y cebolla

Lettuce, tomato, and onion.

NO SE COBRA ADICIONAL POR CUBIERTO
WE DO NOT CHARGE FOR TABLE SERVICE