



EMPAREDADOS SANDWICHES

(Todos los emparedados van acompañados de un mix de chips de vegetales
/ all sandwiches come with mixed vegetable chips)

TOSTADO

De jamón & queso en pan de campo con manteca.
Toasted ham & cheese sandwich with butter.

PATAGÓNICO DE CORDERO

De cordero patagónico braseado con hierbas frescas. Cebollitas y pepinillos encurtidos, queso suizo & hojas verdes. Mostaza de Dijon & salsa BBQ casera. En pan de hamburguesas.
Slow braised patagonian lamb with fresh herbs. Pickled onions and cucumber. Swiss cheese & mixed greens. Dijon mustard & homemade BBQ sauce. Served on a kaiser roll.

XELENA CLUB

Pechuga de pollo grillada, lechuga, tomate, panceta ahumada crocante, huevo frito, queso tybo & aioli. En pan inglés tostado.
Grilled chicken breast, lettuce, tomato, crispy smoked bacon, egg sunny side up, tybo cheese & aioli. Served on toasted English loaf bread.

BURGER CASERA

Medallón de centro de costilla, panceta crocante, pepinillos encurtidos, queso, lechuga, tomate y aderezo mil islas.
Ground veal medallion, crispy bacon, pickled cucumber, cheese, lettuce, tomato & "thousand island" dressing.





PIZZAS

* OPCIÓN DE MASA APTA PARA CELIACOS / * OPTION OF DOUGH SUITABLE FOR CELIACS

MEDITERRANEA / MEDITERRANEAN

Salsa de tomate, orégano, mozzarella, jamón crudo, rúcula fresca, queso parmesano & aceite de oliva.

Tomato sauce, oregano, mozzarella cheese, prosciutto, fresh arugula, parmesan cheese & olive oil.

CLASICA / CLASSICAL MOZZARELLA



Salsa de tomate, orégano, mozzarella & olivas.

Tomato sauce, oregano, mozzarella cheese & olives.

NAPOLITANA



Salsa de tomates, tomate fresco, mozzarella y olivas.

Marinara sauce, mozzarella, fresh tomato and olives.

VEGGIE PIZZA



Vegetales & hongos asados, mozzarella, queso parmesano, pesto de tomates secos, perejil fresco & aceite de oliva.

Roasted vegetables & mushrooms, mozzarella cheese, parmesan cheese, sundried tomato pesto, fresh parsley & olive oil.

ENSALADAS / SALADS

CAESAR

Hojas verdes, queso parmesano, croutons, panceta ahumada crocante & aderezo caesar.

Mixed greens, parmesan cheese, croutons, crispy bacon bits & caesar dressing .

Simple / Plain

Pollo grillado / Grilled chicken

Salmon ahumado / Smoked salmon

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.

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



ENTRADAS / STARTERS

EMPANADAS a elección (por unidad)

A elección: de cordero, de ternera, de queso ahumado o de guanaco braseado.
Salsa Yagua & aioli blanco.

Choice of one "empanada" (savory pastries) filled with braised lamb, or veal, or smoked cheese, or "guanaco", served with a spicy fresh tomato sauce & aioli.

RABAS CRUJIENTES

Aros de calamar crocantes con salsa tártara y salsa picante de tomates.
Deepfried crispy squid rings with tartar sauce & spicy tomato salsa.

PROVOLETA BISTRO

Queso provolone asado con ajos confitados al Malbec, bouquet de hojas verdes aderezados con vinagreta de cítricos y gajos de naranja a vivo.
Grilled Provolone Cheese with Malbec-Confited Garlic, green Leaf Bouquet with Citrus Vinaigrette and Fresh Orange Segments.

SOPA DEL DIA

Consulte al camarero por la variedad del día.
Soup of the day, ask the waiter for the daily option.

PARA COMPARTIR / TO SHARE

TABLA DE AHUMADOS CASEROS

Tabla de ahumados de elaboración propia, escabeches, dips, olivas maceradas con hierbas & aceite de oliva, quesos y frutos secos especiados.
A board of homemade smoked meats, pickles, dips, olives marinated with herbs and olive oil, cheeses and spiced nuts

TABLA DE EMPANADAS / EMPANADA TASTING

De cordero, de ternera, de queso ahumado y de guanaco braseado.
Salsa Yagua & aioli blanco.
Quartet of savory pastries filled with braised lamb; smoked cheese; veal and "guanaco", served with a spicy fresh tomato sauce & aioli.



Sin gluten / Gluten free



Vegetariano / Vegetarian



Sin levadura / Yeast free



Sin lactosa / Lactose free



PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSE

TAGLIATELLE CORTADOS A CUCHILLO / KNIFE-CUT TAGLIATELLE

Con guanaco braseado con hierbas frescas & Malbec. Tomates asados
with braised guanaco with malbec & fresh herbs. Roasted tomatoes & "au jus".

PANZOTTIS PIERROT

Panzottis de jamon, muzarella y ricota con salsa rosa y verdeo.
Panzottis filled with ham, mozzarella and ricotta, served with pink sauce and scallions.

POLLO TERIYAKI



Asada con salsa Teriyaki, puré de cabutia & arroz jazmín.
Roasted chicken breast glazed with teriyaki sauce, black pumpkin puree & jasmine rice.

ÑOQUIS VERMELLA

Ñoquis de papa con crema de remolacha a las brasas y queso brie.
Finas almendras tostadas.
*Potato Gnocchi with Charred Beetroot Cream and Brie Cheese.
Topped with Toasted Sliced Almonds.*

MILANESA NAPOLITANA

con jamón, queso, tomates frescos & pesto de tomates secos.
Con papas fritas crocantes & ketchup casero.
*NY strip schnitzel with ham, cheese, fresh tomatoes & sundried tomato pesto.
Served with french fries & homemade ketchup.*

LOMO DE TERNERA (400 gr)



Veal prime-rib off the bone (14 oz)

PESCA DEL DIA / CATCH OF THE DAY



Consulte al camarero por la variedad del día.
Ask the waiter for the daily option.

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