



EMPAREDADOS & TOSTÓN SANDWICHES & TOAST

(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.

“VEGGIE”



De vegetales grillados con hierbas & sal marina.

Pesto de tomates secos, aioli & queso suizo. En pan baguette tostado.

Grilled vegetables with herbs & sea salt.

Sundried tomato pesto, aioli & swiss cheese. On toasted baguette bread.

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.

PATAGÓNICO DE GUANACO

De guanaco patagónico braseado con hierbas frescas. Rucúla, hongos en escabeche y salsa BBQ. En pan de hamburguesas con semillas.

Slow braised patagonian "Guanaco" with fresh herbs. Arugula, pickled mushrooms and 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.

“ TOSTÓN MEDITERRANEO / MEDITERRANEAN TOAST ”

Jamon crudo, queso pategrás, rúcula fresca, tomates cherry & salsa de peras.

Prosciutto, swiss cheese, arugula, cherry tomatoes & pear dressing. On a country bread toast



Sin gluten / Gluten free



Vegetariano / Vegetarian



Sin levadura / Yeast free



Sin lactosa / Lactose free



PIZZA

* 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

Ternera grillada / Grilled veal steak

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 Yasgua & 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"



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

"PAPAS BRAVAS"



Papas crocantes con sal marina & perejil fresco.
Aioli & salsa fresca de tomates asados.
*Deep fried skin-on potato, with sea salt & fresh parsley.
Aioli & fresh roasted tomato salsa.*

PROVOLETA ASADA



Con hierbas, pimienta negra, merken & aceite de oliva.
Tomates cherry confitados & chutney de frutas.
*Baked "Provolone" cheese with black pepper, merkén, herbs & olive oil.
Cherry tomato confit & fruit chutney.*

Sopa del día

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

PARA COMPARTIR / TO SHARE

"ANTIPASTI"

Tabla de ahumados de elaboración propia, escabeches, dips, olivas maceradas con hierbas & aceite de oliva, quesos y frutos secos especiados.

To share platter. Smoked cold cuts made in-house, pickled vegetables & seafood, olives, spreads, assorted cheeses and spicy mixed nuts.

"TABLA DE EMPANADAS / EMPANADA TASTING"

De cordero, de ternera, de queso ahumado y de guanaco braseado.
Salsa Yasgua & 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"



Caseros cortados a cuchillo con salsa de tomates frescos, olivas, rúcula fresca & manteca de ajos asados.

Home-made and knife-cut pasta sauteed with fresh tomatoes, olives, fresh arugula & roasted garlic butter.

SORRENTINOS

Rellenos con jamón, ricotta & mozzarella.

Con salsa de tres tomates, hierbas frescas & crema batida.

Sun shaped ravioli, filled with ham, ricotta & mozzarella cheese and walnuts.

Three-tomato sauce, fresh herbs & whipped cream.

PECHUGA DE POLLO



Asada con salsa Teriyaki, puré de cabutia & arroz jazmín.

Roasted chicken breast glazed with teriyaki sauce, black pumpkin puree & jasmine rice.

"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.

"OJO DE BIFE"



De ternera, grillado con hierbas frescas & sal marina.

Papa aplastada & asada, salsa criolla & chimichurri.

Grilled veal prime rib off the bone, with fresh herbs & sea salt.

Smashed roasted potato, Argentinian "creole" salsa & chimichurri.

"SALMÓN ROSADO"



Asado con manteca negra, especias & miel.

Risotto de quinoa & queso parmesano.

Pacific Salmon roasted with spices, beurre noisette & honey.

Quinoa & parmesan cheese risotto.

"RISOTTO PATAGÓNICO"



De arroz carnaroli, guanaco braseado con jugo de cocción, queso parmesano, reducción de vino tinto & hierbas frescas.

Made with carnaroli rice, braised "guanaco" with "au jus", parmesan cheese, red wine reduction & fresh herbs.

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



POSTRES / DESSERTS

Flan de lavanda

Con crema batida y dulce de leche.

Crème caramel perfumed with lavender, whipped cream & "dulce de leche"

"Panna Cotta"

De cítricos, con salsa de frutos rojos y compota de frutos secos.

Citrus flavored panna cotta with mixed berry sauce & sundried fruit compote

"Brownie"

Con helado de crema y salsa Toffee.

Served with butter-cream ice-cream & butter-toffee sauce.

"Budin de pan"

Con pasas y manzana. Salsa de caramelo & crema batida.

Bread pudding with raisins & apples. Served with caramel & whipped cream.

"Tarta vasca de queso quemado"

Basque "burnt" cheesecake

"Panqueques"

Rellenos con dulce de leche y quemados al fierrito con azúcar.

Crêpes filled with "dulce de leche" and iron-burnt with sugar.

"Arroz con leche"

Arroz Carnaroli cocido con leche, limón y azúcar de mascabo.

Espuma de leche y compota de frutos secos.

Sweet & chilled Carnaroli rice risotto, cooked with milk, lemon rind & muscovado sugar. Milk foam & sundried fruit compote.

"Volcan de chocolate"

Con helado de vainilla y compota de frutos rojos.

Chocolate lava cake with vanilla ice-cream & mixed berry compote.

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