



ENTRADAS / STARTERS / APPETIZERS

Empanadas Fritas a elección (por unidad)

A elección: de cordero, de ternera, de queso ahumado o de guanaco braseado.

Salsa Yasgua & aioli blanco.

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

Provoleta asada

Con hierbas, pimienta negra, merkén & aceite de oliva.   

Tomates cherry confitados & chutney de frutas.

Baked "Provolone" cheese with black pepper, merkén, herbs & olive oil.

Cherry tomato confit & fruit chutney.

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.

Gravlax "ahumado"



De salmón rosado curado & ahumado con hierbas, especias & sal marina. ensaladita de pepino & manzana verde, relish de tomate & merkén.

Cured & smoked Pacific salmon with herbs, spices & sea salt. cucumber & green apple salad, spicy tomato & merkén relish.

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

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



ENSALADAS & VEGETALES / SALADS & VEGGIES

Ensalada tibia Fusión / Warm Fusion Salad

Vegetales de estación al rescoldo, quinoa, 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, quinoa, 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.

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, emulsionado con manteca perejil fresco y tomate concasse.

Carnaroli rice, Patagonian scallops, razor clams, and prawns sautéed in purple garlic oil and lemon juice, 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.

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



ESPECIALIDADES GOURMET / GOURMET SPECIALTIES

Sorrentinos bicolor de osobuco braseado /

Bicolor Sorrentinos stuffed with Braised Osso Buco

Sorrentinos bicolor de osobuco braseado en reducción de tres tomates, acompañados de aceite verde de rúcula.

Bicolor Sorrentinos stuffed with Braised Osso Buco in a Three-Tomato Reduction, served with Green Arugula Oil.

Salmón del pacífico glaseado / *Glazed Pacific Salmon*

Salmón del pacífico glaseado con manteca clarificada y jengibre acompañado de salsa mousseline de zanahoria y vegetales de estación .

Glazed Pacific Salmon with Clarified Butter and Ginger, served with Carrot Mousseline Sauce and Seasonal Vegetables.

Roll de cordero / *Lamb Roll*

Roll de cordero braseado con cremos de papas al ajo morado, gajos de cebolla y tomates asados, salseado con su fondo de cocción.

Braised Lamb Roll with Purple Garlic Mashed Potatoes, Roasted Onion Segments and Tomatoes, Finished with its Own Jus.

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 pacífico (350 gr)

Pacific Pink Salmon (12 oz)



Pacú (350-400 gr)

Argentinian river fish (12-14 oz) Indigenous to South American rivers



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 (450 gr)
Veal strip steak on the bone with the thin part of the tenderloin (16 oz)

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



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



Costilla de cordero (4 costillas) / Lamb rack (4 ribs)



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

Pure de papas / calabazas

Mashed Potatoes / Mashed Pumpkin

Vegetales asados con sal marina

Roasted vegetables with sea salt

Arroz Jazmin / Jasmine rice

Ensalada de hojas verdes & queso parmesano

Mixed greens & parmesan cheese

Ensalada Mixta / Mixed Sala

Lechuga, tomate y cebolla
Lettuce, tomato, and onion.

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