



ENTRADAS / STARTERS / APPETIZERS

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.

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.

Aioli blanco, ensaladita de pepino & manzana verde, relish de tomate & merkén.

Cured & smoked Pacific salmon with herbs, spices & sea salt.

Aioli, cucumber & green apple salad, spicy tomato & merkén relish.

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 chacinados Argentinos a la parrilla



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 blood sausage

served with a spicy fresh tomato sauce & aioli with fresh herbs.



Sin gluten / Gluten free



Vegetariano / Vegetarian



Sin levadura / Yeast free



Sin lactosa / Lactose free



ENSALADAS & VEGETALES / SALADS & VEGGIES

“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*

Salmón 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.

ARROZ & PASTAS / RICE & PASTA

Risotto de hongos / *Wild mushroom risotto*



De arroz Carnaroli, hongos de pino, champignon, portobello & shitake.

Pure de cabutia asada & aceite de oliva.

With Carnaroli rice, wild pine mushrooms, white button mushrooms, portobello & shitake. Black pumpkin & olive oil puree.

Risotto de mariscos / *Seafood risotto*



De arroz Carnaroli, langostinos, calamaretis, vyeras & salmon ahumado.

Arvejas frescas, queso parmesano & tomates confitados.

With Carnaroli rice, prawns, baby squid, scallops & smoked salmon. Fresh green peas, parmesan cheese & tomato confit.

Tagliatelle cortados a cuchillo / *Knife-cut tagliatelle*

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

Sorrentinos

Rellenos con jamón, ricotta & mozzarella. Salsa de tres tomates, hierbas frescas & crema batida.

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

Three-tomato sauce, fresh herbs & whipped cream.

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



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*

TIERRA / EARTH

Tomahawk (para compartir / to share)



Chuletón de las costillas delanteras con hueso, de ternera (700 gr)

Veal ribeye on the bone (24 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.

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)

Porter-house



Bife ancho & el ancho de lomo de ternera con hueso (450gr)

Veal strip steak on the bone with the thick 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)



Lomo de ternera (400 gr) / Veal tenderloin (14 oz)



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



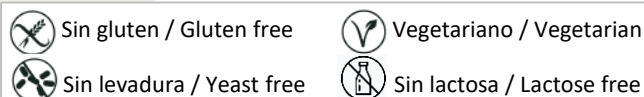
Pata de pollo deshuesada



con hierbas frescas & limón (350-400 gr)

Deboned chicken leg grilled with fresh herbs & lemon juice (12-14 oz)

Solomillo de cerdo (400 gr) / Pork tenderloin (14 oz)





AGUA / WATER

Salmon Rosado del pacifico (350 gr)
Pacific Pink Salmon (12 oz)



Trucha Arcoiris (350 gr) / *Rainbow Trout (12 oz)*



Pacú (350-400 gr)



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

GUARNICIONES / SIDE-DISHES

Papas fritas / *French fries*



Pure de papas / *Mashed potatoes*



Papa aplastada & asada con hierbas
Smashed potatoes roasted with herbs



Puré de calabazas & cabutia asada
Mixed Pumpkin puree



Vegetales asados con sal marina
Roasted vegetables with sea salt



Arroz Jazmin / *Jasmine rice*



Risotto de Quinoa
Quinoa risotto



Ensalada de hojas verdes
& queso parmesano
Mixed greens & parmesan cheese



Ensalada de hortalizas de estación
Seasonal vegetables salad



**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.



"Tarta vasca de queso quemado"

Basque "burnt" cheesecake



"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.



"Copa de Helados"

Elección de dos sabores de helados (chocolate, dulce de leche, crema americana, vainilla, limón y calafate) con merengues crocantes, biscotti & salsa de chocolate

Choice of two flavors of ice cream (chocolate, "dulce de leche", butter-cream, vanilla, lemon and calafate berry) with crispy meringues, biscotti and chocolate sauce.

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