

Ristorante

ENTRADA

Ensalada de Quinoa.

Quinoa con cherry, palta y cítricos. \$ 700,00

Ensalada de salmón.

Mix de hojas verdes, palta, queso brie, cherry y almendras tostadas. \$ 780,00

Ensalada Italiana.

Mix de hojas verdes, tomates confitados, aceitunas negras y pasta seca. \$ 700,00

Ensalada Caesar.

Fajitas de pollo, hojas verdes, cherry, aderezo caesar y escamas de queso. \$ 700,00

Empanada de carne o jamón y queso.

\$ 150,00

Tabla de fiambres y quesos.

\$1100,00

Brusqueta di Salmón.

Salmón curado, queso crema de hierbas, rúcula, tomate cherry y semilla de sesamo tostadas. \$ 700,00

Brusqueta di Parma.

Jamón crudo, rúcula, queso brie, tomates cherry y escamas de parmesano. \$ 700,00

Provoleta, jamón crudo, rúcula y tomate confitado.

\$ 700,00

Ristorante

PASTAS

Fagottini.

Pasta rellena con variedad de quesos, con salsa de verdeo, tomates secos y crema. **\$ 980,00**

Sorrentinos de jamón y queso.

Salsa, fileto, crema, rosa. **\$ 880,00**

Fuccile de las Sierras.

Pasta fresca resorte, carne marinada, con aceite de oliva, tomillo, romero, ajo, tomate finamente cubeteado fileto, albahaca y perejil. **\$ 980,00**

Pasta sugerida del chef (Consultar)

\$ 980,00

Risotto del chef

\$ 890,00



Ristorante

PRINCIPAL

Lomo del chef.

Lomo grillado en demiglas con champiñones , con guarnición del chef. **\$ 1150,00**

Bife de Chorrizo

4cm con papas rústicas especiadas y salsa criolla. **\$ 1150,00**

Salmón rosado.

Salmón rosado grillado con salsa de limón y jengibre con tabule. **\$ 1500,00**

Papillote.

Merluza, en colchón de vegetales. **\$ 1100,00**

Bondiola

En salsa de cerveza, acompañada con puré de batatas con cebolla caramelizada y panceta. **\$ 1100,00**

Wok de vegetales/pollo.

\$ 990,00

Pollo grillado con puré mixto.

\$ 650,00

Opción de chef a la cacerola.

\$ 890,00

Opción del chef al horno con guarnición.

\$ 990,00

Ristorante

POSTRES

Brownie con helado de crema. \$ 650,00

Tiramisú \$ 450,00

Cheesecake Frutos Rojos \$ 450,00

Peras al borgoña \$ 550,00

Flan del chef \$ 450,00

Ensalada de Frutas \$ 450,00

Helado, dos bochas o cassatta o bombón escoces. \$ 450,00

Clásico dulce de membrillo o batata con queso. \$ 450,00



Ristorante

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua c/s gas 500cc \$ 150,00

Aguas saborizadas 500cc \$ 150,00

Gaseosas línea coca 500cc \$ 150,00

Limonada (menta y jengibre) \$ 300,00

Jugo de naranja (exprimido natural) \$ 300,00

Liculado de banana, durazno o anana. \$ 400,00

Seed \$ 300,00

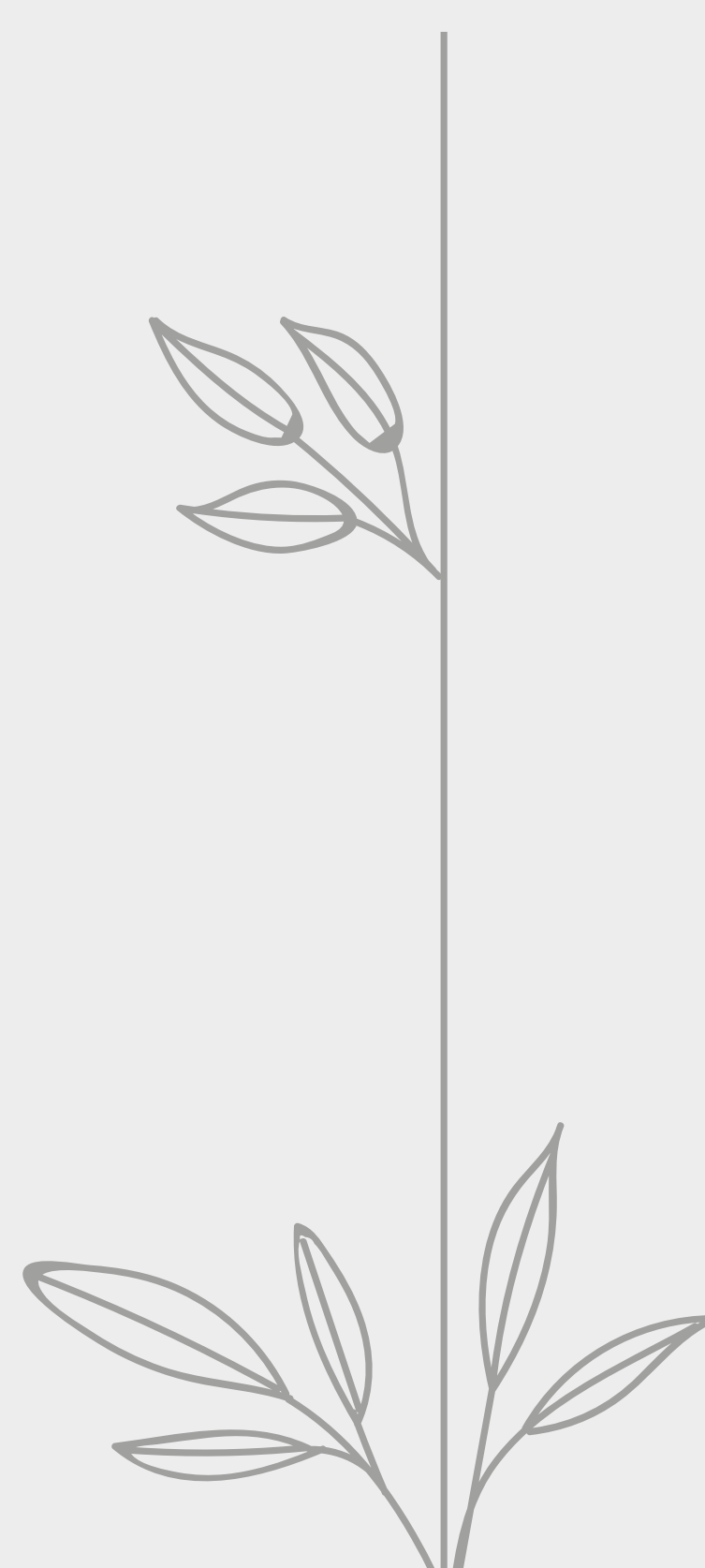
CERVEZAS

Heineken porrón \$ 350,00

Sol \$ 300,00

Imperial \$ 300,00

Miller \$ 300,00



Ristorante

VINOS REGIONALES

Ventania Chardonnay \$ 900,00

Ventania Blend \$ 900,00

Ventania Cabernet Franc \$ 900,00

Ventania Malbec \$ 900,00

Cerros Colorados Malbec \$ 1100,00

Cerros Colorados Cabernet Sauvignon \$ 1100,00

VINOS 750CC

Rutini Malbec \$ 3800,00

Trumpeter, Malbec, Sauvignon,
Chardonnay \$ 1250,00

Trumpeter, Malbec, Sauvignon,
Chardonnay 350cc \$ 1000,00

San Felipe, Varietal Y Roble \$ 650,00

Luigi Bosca, Malbec \$ 2500,00

Finca La Linda, Malbec, Cabernet
Sauvignon, Syrah, Chardonnay \$ 1450,00

Putruele, Pia, Gino \$ 1300,00

Putruele "Reserva" Malbec, Cabernet \$ 1300,00

Putruele Malbec, Cavernet Sauvignon \$ 900,00

Ristorante

VINOS DULCES

**Estancia Medoza “Dilema” Blanco,
Rosado Natural** \$ 720,00

**Humberto Canale “Marcus”
Blanco Natural** \$ 720,00

VINOS ESPUMANTES

Putruele Extra Brut \$ 1400,00

Chandon Extra Brut \$ 1550,00

