

ALMUERZO

Entradas

Quesos de autor y charcuterie Degustación de quesos de autor (Quesería Ventimiglia): bruma de cabra, patagonzola, Doquin Blanc. Magret de pato curado, fuet de finas hierbas, jamón crudo y frutos secos del Valle de Uco.	-\$2.290-	Salmón & Papines Salmón curado con pino y alga nori by Bosco, papines andinos crocantes, tártara de palta.	-\$2.027-
Bruma de Cabra Hummus de porotos, terciopelo de tomates asados y aceite de sésamo.	-\$1.770-	Huevo mollet y jamón crudo Huevo a baja temperatura, jamón crudo y salteado de espárragos.	-\$1.610-
Burrata & frutillas  Salmorejo de frutillas, burrata fresca y praliné de pistachos.	-\$1.950-	Langostinos al arriero Langostinos a la plancha con risotto de maíz mote, merkén, salsa sriracha, leche de coco.	-\$2.129-
Pastrami Pastrami con remolacha al papel, mostaza fermentada y naranjas.	-\$1.832-	Ensalada César Pollo en tempura de papa, mix de verdes hidropónicos y croutons.	-\$2.100-
Dúo de empanadas a elección Carne picada a cuchillo / Salmón especiado y puerro / Quinoa, zapallo, mozzarella. Acompañadas de mix de verdes y chimichurri de tomates secos.	-\$1.337-	Ensalada de Ricota casera y peras  Ricota alimonada casera, peras grilladas, hinojo, mix de verdes hidropónicos, semillas de zapallo y vinagreta de aceto balsámico.	-\$1.635-

PRINCIPALES

Panzotti de calabaza ahumada Pasta rellena de calabaza ahumada, espárragos con crema de salvia y almendras.	-\$2.845-	Tomahawk Tomahawk en manteca de chimichurri verde, papas rotas, hierbas frescas, aceite de trufa.	-\$4.698-
Curry de langostinos Curry de langostinos, arroz jazmín, touch de chili, aroma de canela tostada.	-\$3.484-	Filet mignon Filet de ternera bridado con panceta ahumada, puré de batata, tomates en conserva y laqueado de aceto balsámico.	-\$3.900-
Pesca del día Pesca a la plancha, acompañada de papines alimonados, espinaca tibia, salsa inglesa de azafrán, crocante de brócoli y perejil.	-\$3.828-	Tajine de Cordero Cordero aromatizado con damascos y almendras acompañado de ñoquis de papa crocante.	-\$3.258-
Risotto de espinaca y espárragos  Risotto de espinaca y espárragos, gratinado de queso reggiano y Bruselas crocantes	-\$2.821-	Molleja a la plancha Molleja a la plancha, humita, berro, gajos de pera asada, avellanas fritas.	-\$3.410-
Agnelotti Agnelottis del plín, de ricota y limón con salteado de tomates cherry y chips de panceta. emulsión de arvejas.	-\$2.998-	Cachete de ternera En su propio jugo, crema de papa, portobellos y humo de Bosco.	-\$3.282-
Tagliatelle cacio e pepe  Servido en horma de queso parmesano.	-\$3.150-		

Postres

Pera a las chapas Pera asada caramelizada, con patagonzola, praliné de almendras y crocante de vainilla.	-\$1.130-	Flan de leche condensada Acompañado con mascarpone casero by Bosco y frambuesas	-\$1.100-
Fanáticos del chocolate (para compartir) Ganache de chocolate amargo y mandarina Némesis de chocolate con leche y damascos turcos Bizcocho de chocolate blanco y helado de lavanda y miel.	-\$1.689-	Affogato Bosco Helado de vainilla affogato en café expreso y salsa toffee.	-\$1.015-
		Pavlova de frutillas y chocolate blanco Merengue, frutillas frescas y mousse de chocolate blanco.	-\$1.200-