

CENA

Entradas

Carpaccio ahumado

Filet mignón con salicornia, hojas frescas, láminas de queso, cebolla en vinagre, vinagreta de limón y alcaparras fritas.

-**\$670-**

Dúo de empanadas

Opciones: carne cortada a cuchillo, humita salteña, queso azul y morcilla.

-**\$440-**

Pulpo grillado

Pocheado en manteca y cítricos, acompañado con puré de ajo asado y calabaza asada en salsa beurre blanc.

-**\$718-**

Langostinos al arriero

Langostinos salteados picantes sobre trigo burgol especiado.

-**\$648-**

Bruschettas mendocinas

Escabeche de carne ahumada con romero y crema de chimichurri.

-**\$590-**

Croquetas de remolacha

Con corazón de queso azul.

-**\$614-**

Cake de salmón con dulce de ají

Hinojo silvestre, manzana verde y emulsión de cítricos.

-**\$687-**

Cremoso de zanahoria

Al curry, coco tostado y hojas de parra rellenas de trigo y vegetales.

-**\$557-**

Degustación de quesos regionales

-**\$725-**

PRINCIPALES

Cachete braseado

Aromatizado con jarilla andina acompañado con puré de calabaza y salvia, zanahoria baby y zucchini.

-**\$939-**

Salmón fusión

Con reducción de teriyaki, arroz jazmín aromatizado con cítricos y chauchas.

-**\$1418-**

Fusilli al pesto rojo

Pasta fresca servida con pesto rojo, rúcula, tomates cherries, zuchinis, escamas de parmesano y oliva.

-**\$835-**

Tagliatelle cacio e pepe

Servido en horma de queso parmesano.

-**\$814-**

Tortelli de osobuco y queso azul

Con salsa beurre blanc y nueces de Tupungato tostadas.

-**\$798-**

Tomahawk

Con mil hojas de papa y batata, zucchini y salsa de hongos.

-**\$1460-**

Cachete de abadejo

Servido sobre salsa beurre blanc con succotash de arvejas, choclos y porotos.

-**\$966-**

Pollo Jamaicano

Pechuga de pollo marinada en salsa jerk y grillada acompañada de arroz perfumado, legumbres y vegetales.

-**\$872-**

Bife de chorizo

Grillado con puré rústico de batata, emulsión de salsa criolla e hinojo braseado.

-**\$1155-**

Trucha tupungatina

Trucha local con compota de uva y cebollas al malbec, quinoa aromatizada con cítricos.

-**\$1350-**

Risotto de estación

Risotto de calabaza asada, salvia, almendras tostadas, tuille de parmesano y puerro frito.

-**\$987-**

Ensaladas

Ensalada Silvestre

Mix de verdes con naranjas a vivo, queso de cabra, hinojo silvestre, con aderezo de naranja y menta.

-**\$714-**

Ensalada de hinojo y jamón crudo

Mix de verdes, hinojo braseado, jamón crudo y emulsión de hinojo y miel.

-**\$747-**

Ensalada Caesar

Lechuga romaine, pollo grillado, croutons de hierbas, queso parmesano, aderezo Caesar.

-**\$739-**

Quinoa con remolachas en texturas

Mix de verdes, quinoa de colores, y remolacha en diferentes texturas, con limoneta.

-**\$779-**

Postres

Blondie

Servido con mousse de chocolate amargo y pimienta rosa, helado de pomelo y salsa de lima.

-**\$453-**

Trifel de mousse de avellana y praliné de pistacho

Servido con coulis de maracuyá y helado de coco.

-**\$428-**

Semifreddo de caramelo

Media esfera de semifreddo de caramelo encapsulado en chocolate negro, masa quebrada y dulce de frutos rojos.

-**\$415-**

Tarteleta de limón y tomillo

Merengue, salsa de frutilla y crumble de frutos secos.

-**\$415-**