

Hummus de garbanzo y remolacha (♥) \$13.900

Con pickles de uvas, crocantes de nueces pecán y queso vegano de cajú fermentado.

Chorizo ()

\$ 14,100

50% de vacuno joven y 50% de cerdo, alimentados a pastura. Jalapeño y queso provolone con puré de Coliflor y cebolla encurtida.

Buñuelos verdes 5 u.

\$ 14.500

De espinaca y hojas de perejil. Con emulsión cítrica, eneldo y flores orgánicas.

Dúo de empanadas

\$ 14,600

Al horno. De carne cortada a cuchillo y de quinoa con queso de cabra. Acompañado de salsa Yasgua tradicional.

Baos de pesca curada 2 u.

\$ 16.500

Con mix de verdes orgánicos de estación, crocante de boniato y una salsa cítrica de lima y cilantro.

Terrario de hongos



\$ 18.500

Cremoso de Portobellos reducido en vino tinto Syrah San Juanino, lactonesa de queso azul, cacao, nueces y hojas verdes organicas. Hongos Enoki y Pholiota grillados en nuestra parrilla.

Espárragos al fuego

\$ 21.000

Espárragos a la parrilla, crema de espinaca y ajo, pangratatto, emulsión de chimi y mix de brotes orgánicos de estación.

Gnocchi de boniato gratinados

\$ 30.500

Con cordero braseado y desmechado.

Solicitar opción vegana 🕢

Nino Bergese

\$ 31.600

Pasta de cúrcuma y pimentón, rellena con calabaza, muzzarella y corazón de yema.

Bife de Chorizo آ



\$ 37.600

300g. de vacuno joven alimentado a pastura. Acompañado de guarnición a elección.

Ojo de Bife 🎾



\$ 39.700

300g. de vacuno joven alimentado a pastura. Acompañado de guarnición a elección.

Tiradito de pulpo con olivas negras

\$ 48.000

Con brunoise de papas, emulsión de aceitunas, crocante de cúrcuma, cenizas de aceitunas negras y aceite de yerba mate nacional.

## · · CHARCUTERÍA · · ·

Degustación de charcutería \_\_\_\_\_ \$ 30.400

Degustación de quesos \$32.200

Degustación charcu y quesos \_\_\_\_\_\$ \$49.500

## POSTRES

**Bocha de helado** A elección: Vainilla / Chocolate Spumone / Dulce de Leche granizado.



4.900

**Arroz con leche** En textura de creme brulée con corazón de dulce de leche y limón.

**Corazón de curd** Curd de limón, kiwi natural y crema cítrica. Cubierto por merengue italiano.

\$ 17.000 \$ 18.800

**Alfajor Koji** Frutos rojos patagónicos, dulce de leche con miso y crema, bañado en chocolate.

\$ 19.500

Torta ópera Clásico francés inspirado en la ópera Garnier de París. \$ 22.000

(V) Vegano



Sin gluten

No se cobra cubierto ni panera. Por favor, notificar cualquier restricción alimentaria.



## $T\,R\,A\,G\,O\,S$

Andy's Collins	\$ 13.500	Expresso Martini	\$ 15.700
Gin Gordon's, almíbar, limón, espumante extra brut y naranja.		Vodka, licor Borghetti, Cold brew, almíbar y café.	
Sauvage	\$ 13.500	Old Fashioned	\$ 15.700
Vodka Sernova, almíbar de chardonna maracuyá, licor 43 y menta.	ıy, naranja,	Jack Daniels Old No 7, almíbar, bitter Angostura y naranja.	
French Royale	\$ 13.500	Negroni Sour	\$ 15.700
Gin, Espumante extra brut, almíbar de limón.	hibiscus y	Gin, aperitivo Campari, vermut Carpar Rosso, almibar simple, clara de huevo,	
Gin & Tonic	\$ 13.500	Penicillin	\$ 15.700
Gin Gordon's, Schweppes tónica y jugo limón.	o de	J. Walker Black, J. Walker Double Black limón, miel y jengibre.	ζ,
Fernet Cola	\$ 13.500	Aperol Spritz	\$ 15.700
Fernet Branca y Coca-Cola.		Aperol, espumante extra brut y naranja	a.
BEBIDAS	• • •		
		· · · CERVEZAS	• • •
Agua s/gas	\$ 7 000		
Agua c/gas		C. 11 A /	¢ 4 500
Coca - Cola		Stella Artois s/a porrón 355cc	
Coca - Cola Light		Stella Artois porrón 355cc	\$ 5.700
Sprite		Corona porrón 355cc	\$ 6.600
Limonada 1 L	\$ 10.900		
ر ب		WHICKY MED	
MEDIDAS	• • •	· · · WHISKY MED	
Santa Teresa Ron		Jack Daniels Old No 7	_ \$ 13.300
Licor Frangelico		Jameson Black Barrel	_ \$ 19.400
Licor Drambuie		Glenlivet founders reserve	_ \$ 19.400
Vermut Antica Formula		Cù Bòcan Single Malt	_ \$ 30.200
Hennessy V.S. cognac		J. Walker Green Label 15	
Treimessy v.s. cognac	, \$ 15.700	Glendfiddich 15	
		Gienunduich 15	_ \$ 05.000
· · · OTROS VINOS			
		· · · CAFETERIA	• • •
Tukma Tardío Torrontés		•	
La Bota 115 de Fino D.O. Jerez	\$ 89.500	Forte / Intensidad media	\$ 3.800
Taylor's 10 Year Old Tawny Port\$ 94.900			
La Bota 111 de Manzanilla Florpower ַ	\$ 167.000	Té	\$ 3.500

La Bota 116 de Oloroso Montilla \_\_\_\_ \$ 312.200 La Bota 117 de Amontillado Montilla \_\_\_ \$ 312.200