

# MENÚ DE CONCEPTO

**CHEF**SANTIAGO TEITELMAN VAN KEMENADE



Deslice hacia abajo



## PARRILLADAS KAMADO

#### PARA 2 COMENSALES

ARMONIZADO CON BOTELLA DE VINO

#### MAR

MEJILLONES A LA CERVEZA + CHIPS DE PAPA + PESTO CON ALGAS

+

MERLUZA NEGRA + LUBINA + EMBUTIDO DE CENTOLLA + BROCHETTE DE LANGOSTINOS Y LUBINA + VIEIRAS + GUARNICIÓN A ELECCIÓN

+

BOMBONES \$**5500**.-

### **TIERRA**

PROVOLETA MARINADA

+

TOURNEDO DE LOMO + BIFE DE CHORIZO + EMBUTIDO DE CORDERO + COSTILLA DE CERDO + ACHURA DE CORDERO + GUARNICIÓN A ELECCIÓN

+

BOMBONES \$ **5100**.-

### **TIERRA-MAR**

HUMUS DE GARBANZOS + MASAMORRA DE ALMENDRA + MENTA ESCARCHADA

+

MERLUZA NEGRA + TOURNEDO DE LOMO + EMBUTIDO
DE CORDERO + EMBUTIDO DE CENTOLLA
+ BROCHETTE DE LANGOSTINOS Y LUBINA + ACHURA
DE CORDERO + GUARNICIÓN A ELECCIÓN

+

BOMBONES \$ **5900**.-

#### GUARNICIONES

PAPAS FRITAS / BATATAS FRITAS / ENSALADA MIXTA CLÁSICA / PURÉ DE PAPA

## ENTRADAS FRÍAS

## **HUMMUS DE GARBANZOS**

+ MASAMORRA DE ALMENDRA + MENTA ESCARCHADA  ${\bf \$500}.$ 

#### CREMOSO DE CENTOLLA

+ TRUCHA GRAVLAX + GELEE DE LIMA  ${}^{\circ}670$ .-

## **CEVICHE MIXTO**

+ SALICORNIAS + MAIZ CROCANTE  $\$\,920.$ 

## **ENSALADAS**

#### **CENTOLLA**

+ CROUTONS + MIX DE HOJAS VERDES + LIMONETA DE MOSTAZA \$1200.

#### MIX DE HOJAS VERDES

REMOLACHA / TOMATES CHERRY / CHOCLO / ZANAHORIA 570-

## **ENTRADAS CALIENTES**

EMPANADAS DE OSSOBUCCO

+ SALSA PICANTE + CHIMICHURRI DE FRAMBUEZA  ${}^{\$}650$ .-

## **MEJILLONES A LA CERVEZA**

+ CHIPS DE PAPA + PESTO CON ALGAS \$850.

#### PROVOLETA MARINADA

+ EMBUTIDO DE CORDERO + SALSA CRIOLLA \$920.-

## **PRINCIPALES**

#### MERLUZA NEGRA ASADA

+ VELOUTE DE ALMENDRA + ESPARRAGOS GRILLADOS + PAPAS DORE \$2800.

#### TRUCHA SAUTE

+ SPAGUETTI SEPIA + MARISCOS SALTEADO + SALSA BISQUET \$2300.

## AGNOLOTTI DE CONEJO

+ SALSA ROMESCO + PUERROS Y ZANAHORIAS GLASEADOS \$ 1350.-

### **BIFE DE CHORIZO**

+ Papa dauphine rellena de provoleta + demi glace  $\$\,1800$  -

## CORDERO BRASEADO EN MALBEC

+ TEXTURAS DE BATATA + GASTRIC DE CITRICOS  ${}^{\$}1700.^{-}$ 

#### OSSOBUCO AL PINOT NOIR

+ BERENJENAS AHUMADAS + ARROZ BASMATI CALDOSO  ${\bf \$1650}$  -

## **SOPAS**

## CALABAZA + CROUTONS AL OREGANO \$ **500**.-

**ARVEJAS** + LÁMINAS DE JAMÓN CRUDO \$**650**.-

## **RISOTTOS**

## HONGOS FRESCOS

+ FRUTOS SECOS \$ 1480.-

## **CENTOLLA**

+ AZAFRAN

\$ **1680**.-

## PASTAS RELLENAS

#### **RAVIOLES DE CORDERO**

+ SALSA DE HONGOS DE PINO \$ 1350.-

## CANELONES DE VERDURA Y RICOTA

+ SALSA DE BRÓCOLI GRATINADO \$**980**.-



## **GRILLADOS**

# MARINADOS EN HIERBAS Y ACEITE DE OLIVA INCLUYE ACOMPAÑAMIENTO

LUBINA \$ **1100**.-

PECHUGA DE POLLO \$900.-

TOURNEDO DE LOMO \$ 1400.-

COSTILLA DE CERDO \$ 1250.-

# MILANESA INCLUYE ACOMPAÑAMIENTO

POLLO \$850.-

POLLO NAPOLITANA A CABALLO (JAMÓN, MOZZARELLA, TOMATE Y HUEVO)  $\$\,980\cdot {}^{-}$ 

PECETO \$850.-

PECETO NAPOLITANA A CABALLO (JAMÓN, MOZZARELLA, TOMATE Y HUEVO \$1100.

## **ACOMPAÑAMIENTOS**

PAPAS FRITAS / BATATAS FRITAS / ENSALADA MIXTA CLÁSICA / PURÉ DE PAPA

## POSTRES CONCEPTO

## MOUSSE DE MANÍ Y CHOCO BLANCO BASE CROCANTE CHOCO LECHE, SAL Y MANÍ HELADO CASERO DE MIEL Y NARANIA

\$430.-

#### **CREMOSO DE CHOCOLATE 56%**

CENTRO DE NUTELLA Y AVELLANAS CARAMELIZADAS. SALSA TOFFEE, TIERRA DE CACAO. \$530.-

## DEGUSTACIÓN DE DULCE DE LECHE EN 4 TEXTURAS

MOLLEUX CARAMELO - VAUQUITA CASERA -HELADO- CARAMELOS \$490.-

## HELADO CASERO DE FRUTOS ROJOS

BAÑADO EN CHOCOLATE 70% ORIGEN ECUADOR CRUMBLE DE CAFE \$450.-

## **GOLOSINAS**

\$3**50**.-

MACARONS X 2 BOMBONES X 4 \$400.-

> **CARAMELOS DE DULCE DE LECHE** X 4 \$300.-

## POSTRES CLÁSICOS

HELADO A ELECCIÓN (1 BOCHA)

DULCE DE LECHE - AMERICANA - FRUTILLA -CHOCOLATE - LIMÓN \$**200**.-

> FLAN DE DULCE DE LECHE \$350.-

## **BEBIDAS**

GASEOSAS LÍNEA COCA COLA \$190-

AGUA SABORIZADA \$190.-

 $\begin{array}{c} \text{AGUA CON Y SIN GAS} \\ \$ 190 \cdot \overline{\phantom{0}} \end{array}$ 

EXPRIMIDO DE NARANJA  $\mathbf{400}$ -

LICUADOS \$400.-

## **CERVEZAS**

BEAGLE (LOCAL ARTESANAL) \$ 370.-

**ANTARES** (CERVEZA ARGENTINA) \$ **450**.

**HEINEKEN** \$ **420**.-





# CAFETERÍA

TÉ \$ **150**.-

TÉ BLEND TEALOSOPHY \$200.

CAFÉ EXPRESSO **\$ 170**.-

NESPRESSO DOBLE \$200.

IRLANDÉS \$ **400**.-

> MOKA \$ **400**.⁻

