








Entrada

	<i>Sopa de calabaza con queso trebolgiano, tomillo y migas crocantes</i> <i>Pumpkin soup with trebolgiano cheese, thyme and crispy bread</i>	\$190
	Ensalada de arvejas, chauchas, espinaca, tomates cherry , panceta y huevo a la plancha <i>Green bean, spinach, pea and tomato salad with bacon and fried egg</i>	\$250
	Colchon de tomates perita, migas crocantes y huevo escalfado <i>Poached egg on a bed of tomatoes with crunchy breadcrumbs</i>	\$250
	Hongos con queso Pepato, piel de limón y migas de pan crocante <i>Mushrooms with pepato cheese, lemon peel and crispy bread</i>	\$220
	Peras a la sal con burrata, albahaca y jamón serrano <i>Salt crusted pear with burrata cheese, basil and ham</i>	\$280
	Ensalada B1 >01 con hierbas frescas, - /154 01 ; 88- E 89 : ?555 : ; <i>Fresh green salad with local herbs, olive oil and sicilian lemon</i>	\$260
	Empanadas mendocinas del horno de barro con llajua <i>Mendoza style empanadas from the clay oven with spicy sauce</i>	\$220
	Provoleta con tomates frescos, albahaca y orégano <i>Baked provolone cheese with cherry tomatoes, oregano and basil</i>	\$230

Plato Principal

	Gnoquis de papa en caja de hierro con langostinos, panceta, tomate, limón y albahaca <i>Gnocchi in an iron box with prawns, bacon, tomato, lemon and basil</i>	\$310
	Ravioles de calabaza al rescoldo con orégano fresco, mascarpone y manteca de salvia <i>Pumpkin ravioli with fresh oregano, sage butter and mascarpone cheese</i>	\$290
	Trucha/Salmón a la plancha con zucchini, berenjenas, zapallo y tomates asados <i>Grilled trout with zucchini, eggplant, pumpkin and roasted tomato</i>	\$230
	Pechuga de pollo con papas Patagonia con ensalada de tomates, perejil y cebolla <i>Chicken paillard with patagonia potatoes and tomato, parsley and onion</i>	\$550
	Churrasco de bondiola con jamón crudo, mostaza y calabazas al rescoldo <i>Barbecued pork with prosciutto, mustard and sage with ember roasted pumpkin</i>	\$390
	Ojo de bife a la parrilla con chimichurri, ratatouille y ensalada verde <i>Grilled rib eye with chimichurri, ratatouille and green salad</i>	\$330
	Vacio de guayu al carbón con papas rotas, ensalada criolla y chimichurri <i>Grilled Wagyu beef with potato, creole salad and chimichurri</i>	\$590
	Paleta de cordero horneado con graten de papas y menta <i>Braised lamb shoulder with gratin potatoes and mint</i>	\$520

 Vegetariano/Vegetarian