



CARTA VERANO

ENSALADAS / SALADS

Coliflor asada con humus de alubias, pickles, naranja, maní y hierbas.
Roasted cauliflower with white bean hummus, pickles, orange, peanuts and herbs.

Espinaca, peras, nueces azucaradas y queso azul.
Spinach, pears, candied walnuts, and blue cheese.

Hojas verdes, duraznos, bresaola, zucchini y almendras.
Mixed greens, peaches, bresaola, zucchini, almonds.

Zapallo asado, rúcula, higos, almendras y queso azul.
Roasted squash, arugula, figs, almonds, blue cheese.

Vegetales de la huerta asados con alioli.
Grilled vegetables from the garden with alioli.

ENTRADAS / STARTERS

Zucchini grillados, queso de cabra rúcula, pasta de ajo y almendras sobre pan a la chapa.
Grilled zucchini, goat cheese, arugula, mashed garlic and almonds on top of flatbread.

Gazpacho de sandía y tomate.
Watermelon and tomato gazpacho.

Empanadas de carne fritas con mermelada de tomates y chile.
Fried beef empanadas with tomato and chili marmalade.

Empanadas de humita.
Corn "humita" empanadas.

Provoleta con duraznos asados y gremolata
Provoleta with grilled peaches and gremolata sauce.

Mollejas doradas con arvejas, puerro, limón y puré de papa.
Crispy sweetbreads with peas, leeks, lemon and mashed potatoes.

Croquetas de rabo con salsa de morrones y naranja.
Oxtails croquettes, red pepper and orange sauce.

PRINCIPALES / MAIN DISHES

T-bone con batatas crocantes, tomates quemados y salsa de nuez.
T-Bone steak with crispy sweet potatoes, roasted tomatoes, and walnut sauce.

Milanesa de costeleta con papas pay, huevo poché y ensalada de tomates.
Bone-in milanesa with shoestring potatoes, tomato salad and poached egg.

Bondiola braseada con crema de batata y criolla de peras y remolacha.
Braised pork shoulder with creamed sweet potatoes, pear and beet creole sauce.

Pollo de campo a la plancha con puré de zanahorias, lechuga repollada y gremolata.
Grilled country-raised chicken with carrot mash, cabbage lettuce and gremolata sauce.

Ravioles de berenjena ahumada con manteca de limón y almendras.
Smoked eggplant raviolis, lemon butter and almonds.

Arroz cremoso de zapallo, queso Parmesano y castañas de cajú.
Creamy rice with squash, Parmesan cheese and cashews.

Maltagliati con ricota casera y tomates ahumados.
Maltagliati with homemade ricotta and smoked tomatoes.

Trucha del Valle de Uco, repollo asado, puré de brócoli, pasta de ajo y espinaca.
Uco Valley trout, mashed garlic, grilled cabbage, broccoli and spinach mash

POSTRES / DESSERTS

Panna cotta de chocolate blanco y tomillo con frutillas marinadas.
White chocolate panna cotta with thyme and marinate strawberries.

Tres leches de dulce de leche.
Dulce de leche Tres Leches.

Cremoso de chocolate, crocante de patay y frutas de estación.
Creamy chocolate with crispy patay and seasonal fruits.

Queso y dulces caseros.
Cheese and homemade fruit preserves.

Carpaccio de melón con granita de menta.
Melon carpaccio with mint granita.

Panqueques de dulce de leche con helado.
Dulce de leche crepes with ice cream.

Helados artesanales.
Artisanal ice cream.



Nuestra cocina, inspirada en el maravilloso Valle de Uco, interpreta las bondades de cada estación, con platos únicos que expresan los sabores de nuestro terroir. Nuestra huerta orgánica produce una gran variedad de vegetales, frutas y flores que junto a los mejores productores vecinos son el principal recurso natural para la elaboración de nuestra carta. Intentamos que cada producto que elegimos sea natural y artesanal. Toda nuestra panadería y pastelería es casera y horneada cada mañana.

Our cuisine, inspired by the beautiful Uco Valley, interprets the wonders of each season, with unique dishes that express the flavors of our terroir. Our organic garden produces a variety of vegetables, fruits and flowers that together with the best neighboring farmers are the main natural resource for the development of our menu. We strive to make sure every product we use is natural and homemade. All of our breads and pastries are baked fresh every morning.