

MENÚ INVIERNO | WINTER MENU

ENSALADAS | SALADS

Zanahorias y remolachas asadas, cebolla frita, hierbas, rawmesan y aderezo de maní

Roasted carrots and beets, fried onions, herbs, rawmesan, and peanut dressing

Espinaca, roquefort, peras encurtidas y asadas, garrapiñadas de nuez

Spinach, blue cheese, pickled and roasted pears, candied walnuts

Rúcula silvestre, jamón crudo, huevo poche, pesto y pan crocante

Wild arugula, prosciutto, poached egg, pesto, crusty bread

Hummus, endibias, garbanzos escabechados, cítricos, hierbas y farofa

Hummus, endives, pickled garbanzo beans, citrus fruit, herbs, farofa

Lechuga romana quemada, panceta crocante, parmesano orgánico, pesto, aderezo de ajos asados y pan gritatta

Burnt romaine lettuce, crispy bacon, organic parmesan, pesto, roasted garlic dressing and homemade herbed breadcrumbs

Rúcula, zapallo al horno, cerezas en conserva, queso de cabra y garrapiñadas de girasol

Baked pumpkin, cherry preserves, blue cheese, arugula and caramelized sunflower seeds

ENTRADAS | STARTERS

Mollejas laqueadas, puré tibio de porotos negros y manzana asada

Lacquered sweetbreads, black bean purée and roasted apples

Pan a la chapa, papa, romero, parmesano, cebolla morada y kale crocante

Grilled bread, potato, rosemary, parmesan cheese, red onion and crispy kale

Empanadas de carne a cuchillo con llajua

Casa de Uco-style beef empanadas with llajua sauce

Empanadas queso y verdeo con salsa de ají picante

Cheese and spring onion empanadas with hot chili sauce

Carpaccio de lomo, chermoula, parmesano orgánico, alcaparras fritas y rúcula silvestre

Beef carpaccio, chermoula sauce, organic parmesan, fried capers and wild arugula

Sopa de cebolla y puerros, tostón con queso de cabra y miel

Onion and leek soup, goat cheese and honey toast

Salchicha parrillera, mbeju, membrillos, maní y sweet chilli

Sausage parrillera, mbeju, quince, peanuts, sweet chili sauce

Coliflor gratinada, panceta ahumada crocante y pan crocante

Cauliflower gratin, crispy smoked bacon and seasoned breadcrumbed

MENÚ INVIERNO | WINTER MENU

PRINCIPALES | MAIN DISHES

Tomashawk, buñuelos de espinaca, papas rotas, cebolla asada, ensalada de hojas verdes y salsa de nuez

Tomahawk steak, spinach fritters, broken potatoes, roasted onion, green leaves salad and walnut sauce

Milanesa con papas fritas, huevo poche y kétchup casero

Milanesa, French fries, poched egg and homemade ketchup

Pollo de campo, puré de coliflor, salteado de cebada y gremolata

Farm-raised chicken, cauliflower purée, barley and gremolata

Vacio de cerdo braseado, puré y zanahorias quemadas, cebolla frita y chutney

Braised pork, charred carrot purée, crispy onion, chutney

Polenta cremosa con ragout de chivo, criolla de peras y ensaladita de citricos

Polenta with goat ragú, pear criolla sauce and citric salad

Cavatellis integrales, brócoli, chips de ajo y manteca de limón

Whole wheat cavatelli, broccoli, garlic chip in lemon butter

Raviolones de zapallo ahumado con manteca de almendras

Smoked pumpkin raviolon with almond butter

Vegetales de estación a la plancha, falafel, hummus y huevo poche

Seasonal grilled vegetables, falafel, hummus and poached egg

Risotto de remolacha, ensaladita de remolachas y queso de cabra

Beetroot risotto with beets and goat cheese salad

POSTRES | DESSERTS

Cobbler de manzanas y peras caramelizadas con crema inglesa

Caramelized apple and pear cobbler with custard sauce

Almendrado con salsa tibia de toffee

Almond praliné ice cream with warm toffee sauce

Flan de dulce de leche

Dulce de leche flan

Quesos, conservas caseras y garrapiñadas de nuez

Cheeses, fruit preserves, and caramelized nuts

Chocolate, café y quinotos

Chocolate, coffee and kumquat