



MENÚ VERANO | SUMMER MENU

ENSALADAS | SALADS

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

Sandía, pepino, tomates, cebolla morada, hojas verdes y albahaca

Watermelon, cucumber, tomatoes, red onion, green leaves and basil

Remolachas asadas, ciruelas, queso de cabra, almendras y rúcula

Roasted beets, plum, goat cheese, almonds and arugula

Rúcula silvestre, jamón crudo, huevo poche, tomates cherry y pesto

Wild arugula, prosciutto, poached egg, cherry tomatoes and pesto

Carpaccio de tomates de la huerta, huevo poche, alcaparras, cebolla morada encurtida y migas de pan tostado

Tomato carpaccio from our garden, poached egg, capers, pickled red onion and croutons

ENTRADAS | STARTERS

Gazpacho de tomate y sandía

Tomato and watermelon gazpacho

Burrata, berenjenas ahumadas, romesco, pan crocante, pickles y menta

Burrata, smoked eggplant, romesco, crunchy bread, pickles and mint

Pan de masa madre a la chapa, zapallo ahumado, naranjas y ricota de cabra

Grilled sourdough bread, smoked pumpkin, orange, and goat ricotta

Empanadas de carne a cuchillo, de humita y de queso y orégano con llajua y salsa picante (3 unidades, una de cada variedad)

Casa de Uco-style beef empanada, humita and cheese and oregano with llajua and hot sauce (3 units, one of each variety)

Mollejas laqueadas, crocante de papa y chimichurri de frambuesa

Lacquered sweetbreads, crisp potato and raspberry chimichurri sauce

Salchicha parrillera, mbeju, cerezas, maní y sweet chili

Grilled sausage, mbeju, cherries, peanuts and sweet chili sauce

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

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

Lengua a la vinagreta, huevo poche y rúcula

Tongue to vinaigrette, poached egg and arugula



MENÚ VERANO | SUMMER MENU

PRINCIPALES | MAIN DISHES

Tomahawk, tortilla de papas, tomate ahumado y criolla de nuez / Para Compartir

Tomahawk steak, potato omelette, smoked tomato nut criolla sauce / To Share

Milanesa, ensalada de tomates de la huerta, cebolla y aceitunas, huevo frito y mostaza

Milanesa, tomato from our garden salad, onion and olives, fried egg and mustard

Chivo braseado, ensalada de quínoa, duraznos y puré de palta

Braised goat, quinoa salad, peaches and avocado pureé

Vacio de cerdo braseado, puré de boniato y manteca quemada, batatas fritas y pickles de cereza

Braised pork, sweet potato purée with burnt butter, fried sweet potato and pickled cherries.

Pollo de campo, cebada, zanahorias asadas y tzatziki

Farm-raised chicken, barley, roasted carrots and tzatziki sauce

Ñoquis de papa a la plancha, zucchini dorados y pesto

Grilled potato gnocchi, roasted zucchini and pesto

Cavatelli, tomates confitados, ricota casera, manteca de tomillo y garrapiñadas de almendras

Cavatelli, confit tomatoes, homemade ricotta, thyme butter and caramelized almonds

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

Seasonal grilled vegetables, falafel, hummus and poached egg

POSTRES | DESSERTS

Quesos, conservas caseras y garrapiñadas de nuez

Cheeses, fruit preserves, and caramelized nuts

Mousse de chocolate y frutos rojos, chocolate blanco tostado y crema de limón

Dark chocolate and wild fruits mousse with grilled white chocolate and lemon cream

Duraznos asados y en almíbar, espuma de yogurt y crocante de aceite de oliva

Grilled and in syrup peaches, yogurt foam and olive oil crisp

Semifreddo de dulce de leche, merengue brúleé, frutillas y cerezas

Dulce de leche semifreddo, brûléé meringue, strawberries and cherries

Pavlova de patay y almendras, crema de chocolate blanco y frutas de verano

Patay and almonds Pavlova with white chocolate cream and summer fruits