



## MENÚ INVIERNO | WINTER MENU

### ENSALADAS | SALADS

Lechuga romana quemada, panceta crocante, parmesano orgánico, pesto, alioli y pan gritatta

*Burnt romaine lettuce, crispy bacon, organic Parmesan, pesto, alioli and homemade herbed breadcrumbs*

Espinaca, rúcula silvestre, remolachas encurtidas, peras, roquefort y nueces fritas

*Spinach, wild arugula, pickled beets, pears, Roquefort cheese, fried walnuts*

Zapallo asado, taboule de cebada, dátiles, yogurt casero y garbanzos fritos

*Roasted squash, barley tabolule, dates, homemade yogurt and fried chickpeas*

Repollitos de Bruselas, manzana, palta, halloumi, y sarraceno crocante

*Brussels sprouts, apple, avocado, halloumi, crispy buckwheat*

Zanahorias asadas, hummus, kale, naranja y gomasio de maní

*Roasted carrots, hummus, kale, orange, peanut gomasio*

---

### ENTRADAS | STARTERS

Burrata, peras, hinojo y vainilla

*Burrata, pears, fennel and vanilla*

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

*Beef carpaccio, chermoula sauce, organic Parmesan, fried capers, and wild arugula*

Pate de hongos, membrillos, rabanitos encurtidos y crackers de algarroba

*Mushroom Paté, quince, pickled radish, carob crackers*

Empanadas de carne a cuchillo con salsa picante

*Casa de Uco-style beef empanadas with hot sauce*

Empanadas de espinaca y provolone con salsa picante

*Spinach and provolone cheese empanadas with hot sauce*

Coliflor gratinada, panceta ahumada y pan crocante

*Cauliflower gratin, smoked bacon, and seasoned breadcrumb*

Sopa de estación

*Soup of the day*



## MENÚ INVIERNO | WINTER MENU

### PRINCIPALES | MAIN DISHES

Tomahawk, cebollas gratinadas, criolla de nuez y ensalada de hojas verdes

*Tomahawk steak, gratin onions, walnut criolla, mixed greens salad*

Milanesa de ojo de bife, papas provenzal, huevo frito, ketchup y mostaza casera

*Ribeye milanese, provenzal potatoes, fried egg, ketchup and homemade mustard*

Pollo de campo braseado, polenta cremosa, hojas verdes y salsa alimonada alcaparras

*Farm-raised braised chicken, creamy polenta, mixed greens, lemon caper sauce*

Opción vegetariana: polenta cremosa ragout de hongos, avellanas, hojas verdes y salsa alimonada alcaparras

*Vegetarian option: creamy polenta, mushroom ragout, hazelnuts, mixed greens and lemon caper sauce*

Solomillo de cerdo, cous cous tibio de coliflor, puré de castañas y salsa verde

*Pork loin, warm cauliflower cous cous, chestnuts and green sauce*

Arroz con chivo, alioli de palta y kale crocante (demora 20 minutos)

*Rice with goat, avocado alioli and crispy kale (20 minute preparation time)*

Capelettis de zapallo ahumado, manteca de salvia y limón

*Smoked pumpkin cappelletti, sage and lemon butter*

Cavatelli de espinaca, manteca de ajo asado, pesto de brócoli y queso de cabra

*Spinach cavatelli with roasted garlic butter, broccoli pesto and goat cheese*

Vegetales de la huerta a la plancha, tzatziki, halloumi, dressing de miso y rawmesan

*Grilled garden vegetables, tzatziki, halloumi, miso dressing and rawmesan*

---

### POSTRES | DESSERTS

Flan con dulce de leche y crema

*Flan with dulce de leche and cream*

Cremoso de chocolate amargo, quinotos y oliva

*Creamy bittersweet chocolate, kumquat, olive oil*

Cobbler de pera y toffee con helado de crema

*Pear and toffee cobbler, crème ice cream*

Semifreddo de dulce de leche, crocante de nuez y salsa tibia de chocolate

*Dulce de leche semifreddo, walnut crunch, warm chocolate sauce*

Quesos mendocinos y conservas caseras

*Local cheeses and homemade preserves*