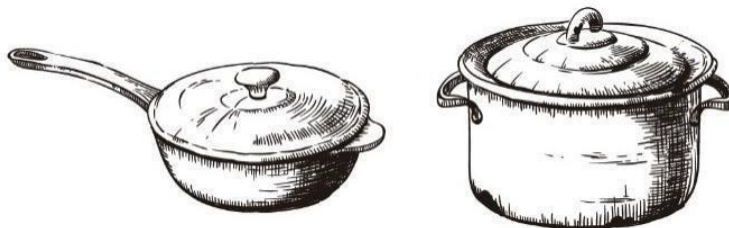


## MENÚ DE INVIERNO

Nuestra cocina, inspirada en el maravilloso Valle de Uco, interpreta las bondades de cada estación, con platos que expresan los sabores de nuestro terroir. La huerta orgánica produce una gran variedad de vegetales, frutas, hierbas y flores que, junto a los mejores productores vecinos, son el principal recurso natural para la elaboración de la carta. Esta estación en nuestra huerta cultivamos variedades típicas de invierno como coliflor, repollo, espinaca, rúcula, kale, hinojo, repollitos de Bruselas, arvejas, habas, hierbas frescas y brotes. Buscamos que cada producto que elegimos sea natural y artesanal. Toda nuestra panadería y pastelería es casera, horneada cada mañana.

## WINTER MENU

Our cuisine, inspired by the magnificent Uco Valley, interprets the bounty of each season with dishes that express the authentic flavors of our terroir. The organic garden produces a wide variety of vegetables, fruits, herbs, and flowers, which, together with the finest local producers, are the main natural resource for creating our menu. This season, our garden is cultivating typical winter varieties such as cauliflower, cabbage, spinach, arugula, kale, fennel, Brussels sprouts, peas, broad beans, fresh herbs, and sprouts. We strive to ensure that every product we choose is natural and artisanal. All our baked goods and pastries are homemade, baked fresh every morning.



## ENSALADAS/ SALADS

### ⊗ **KALE / KALE**

Kale, palta, pollo, manzana, sarraceno, rabanitos y aliño de frambuesa.  
Kale, avocado, chicken, apple, buckwheat, radishes, and raspberry dressing.

### **LECHUGA QUEMADA / CHARRED LETTUCE**

Panceta crocante, parmesano, pesto, alioli de ajos asados y pan gritatta.  
Crispy bacon, parmesan, pesto, roasted garlic aioli, and grittata bread.

### ⊗ **TABOULE DE QUINOA / QUINOA TABBOULEH**

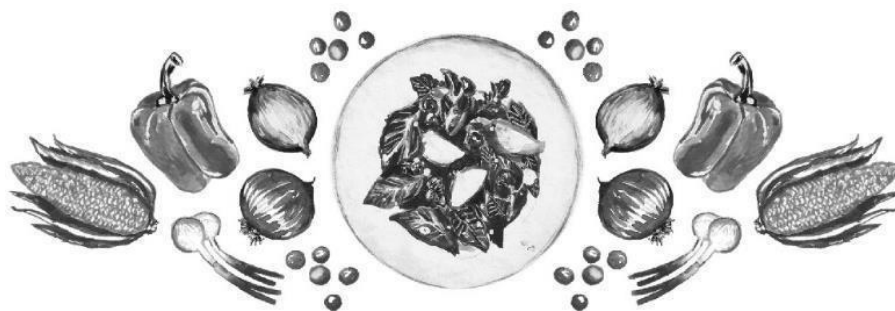
Hinojos braseados y frescos, zanahoria y naranja.  
Braised and fresh fennel, carrot, and orange.

### ⊗ **ENDIVIAS / ENDIVES**

Manzana verde, queso azul, castañas de cajú y pomelo.  
Green apple, blue cheese, cashew nuts, and grapefruit.

### ⊗ **AKUSAI/ AKUSAI**

Repollo blanco, zanahoria, cilantro, cebolla morada crocante  
y aliño de maní y sésamo.  
White cabbage, carrot, coriander, crispy red onion, and peanut-sesame dressing.



ENTRADAS/ STARTERS

**EMPANADAS / EMPANADAS**

De vacío ahumado y de queso y verdeo; con llajua y siracha (2 unidades, una de cada).  
Smoked flank steak and cheese & scallion empanadas; served with llajwa and sriracha (2 units, one of each).

⊗ **TARTARE DE LOMO / TENDERLOIN TARTARE**

Lomo marinado, yema frita y chips de remolacha.  
Marinated tenderloin, fried yolk, and beet chips.

⊗ **SOPA DE ESTACIÓN / SEASONAL SOUP**

Sopa de estación / Seasonal soup.

⊗ **COLIFLOR GRATINADA / GRATINATED CAULIFLOWER**

Salsa blanca, parmesano, panceta ahumada, pan crocante y hierbas.  
White sauce, parmesan, smoked bacon, crispy bread, and herbs.

⊗ **PATÉ DE HONGOS / MUSHROOM PÂTÉ**

Vegetales encurtidos, crackers de algarroba y peras en almíbar.  
Pickled vegetables, carob crackers, and pears in syrup.

⊗ **MOLLEJAS / SWEETBREADS**

Crema de verdeo y papas pai.  
Scallion cream and shoestring potatoes.

⊗ **PROVOLETA CROCANTE / CRISPY PROVOLETA**

Pera, rúcula y gremolata.  
Pear, arugula, and gremolata.



PRINCIPALES/ MAIN COURSES

⊗ **ENTRECOTTE / ENTRECÔTE**

Boniato aplastado, hongo y espinacas salteadas, y chimichurri.  
Smashed sweet potato, mushroom & sautéed spinach, and chimichurri.

**MILANESA DE OJO DE BIFE / RIBEYE MILANESA**

Linguini con manteca y parmesano. / Linguini with butter and parmesan.

**PASTEL DE CORDERO / LAMB PIE**

Zapallo asado y galleta crocante. / Roasted squash and crispy biscuit.

⊗ **POLLO PASTORIL / FREE-RANGE CHICKEN**

Puré de zanahorias, taboule de cebada y zanahorias baby.  
Carrot purée, barley tabbouleh, and baby carrots.

⊗ **TRUCHA DE VALLE DE UCO / UCO VALLEY TROUT**

Puré de coliflor, couscous de coliflor y almendras.  
Cauliflower purée, cauliflower couscous, and almonds.

🍄 **ÑOQUIS DE RICOTTA / RICOTTA GNOCCHI**

A la plancha con brócoli y pesto. / Grilled with broccoli and pesto.

**RAVIOLES DE CARRILLERA / BEEF CHEEK RAVIOLI**

Espuma de parmesano y jugo de cocción. / Parmesan foam and cooking jus.

⊗ 🌿 **PARRILLADA DE VEGETALES DE LA HUERTA / GARDEN VEGETABLE GRILL**

Puré de alubias, quinoa y dukkha. / Bean purée, quinoa, and dukkha.

**FILET DE LOMO CON ALIGOT / BEEF TENDERLOIN FILET WITH ALIGOT**

Filet de lomo con aligot. / Beef tenderloin filet with aligot.



POSTRES / DESSERTS

⊗ **CHOCOLATE AMARGO / DARK CHOCOLATE**

Mandarina, cremoso de chocolate y aireado.

Mandarin, chocolate crèmeux, and aerated chocolate.

**VOLCÁN / LAVA CAKE**

De chocolate blanco y banana, helado de maní.

White chocolate & banana lava cake, peanut ice cream.

⊗ **CRÈME BRÛLÉE / CRÈME BRÛLÉE**

De patay, confitura de frambuesas.

Patay crème brûlée with raspberry confit.

**PANQUEQUE / CRÊPE**

Panqueque de dulce de leche con helado.

Dulce de leche crêpe with ice cream.

⊗ **SEMIFREDDO DE PISTACHOS / PISTACHIO SEMIFREDDO**

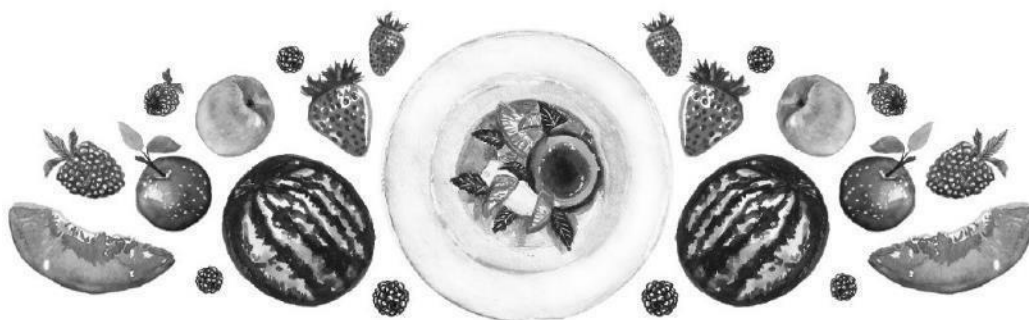
Crema montada y peras en almíbar de azahar.

Whipped cream and pears in orange blossom syrup.

⊗ **QUESOS Y CONSERVAS / ARTISANAL CHEESES AND PRESERVES**

Quesos y confituras artesanales.

Artisanal cheeses and preserves.



## MENÚ DE PASOS / TASTING MENU

### ⊗ **PRIMER PASO KALE / FIRST COURSE KALE**

Kale, palta, pollo, manzana, sarraceno, rabanitos y aliño de frambuesa.

Kale, avocado, chicken, apple, buckwheat, radishes, and raspberry dressing.

### ● **SEGUNDO PASO - COLIFLOR GRATINADA**

#### **SECOND COURSE - GRATINATED CAULIFLOWER**

Salsa blanca, parmesano, panceta ahumada, pan crocante y hierbas.

White sauce, parmesan, smoked bacon, crispy bread, and herbs.

### ⊗ **TERCER PASO - LOMO / THIRD COURSE - TENDERLOIN**

Aligot y chimichurri. / Aligot and chimichurri.

### ⊗ **CUARTO PASO - CHOCOLATE AMARGO**

#### **FOURTH COURSE - DARK CHOCOLATE**

Mandarina, cremoso de chocolate y aireado.

Mandarin, chocolate crèmeux, and aerated chocolate.

Incluye vinos Casa de Uco, servicio de agua y té o café.

Includes Casa de Uco wines, water service, and tea or coffee.

