

SELECCIÓN DEL CHEF

EMPANADA ESTILO SALTEÑO Y YASGUA

Carne a cuchillo, comino y ají molido. Frita.

TUÉTANO, RASPADITA Y TOMILLO

Tuétano asado a la parrilla, raspadita, manteca y tomillo tostado

EMBUTIDO CASERO Y TALITAS

Chacarero o bresaola

PROVOLETA NATALIO ALBA

Tomate concentrado y aceitunas maceradas con vermut

TORTILLA SANTIAGUEÑA

Con chicharrón de grasa de lomo y sal de chubut

MATRIMONIO CASERO.

Chorizo mezcla y morcilla artesanal.

MERGUEZ DE CAPÓN DE LA PROVINCIA DE BS AS.

Condimento del Noroeste Argentino.

MOLLEJA CORAZÓN.

Criolla de limones en conserva, lacto y frescos. Burrito y tomillo.

CORDERO DE LA PROVINCIA DE BS AS.

Arvejas y espárragos

Cordero al asador cocido por 4 hs.

Acompañado con arvejas y espárragos, cocidas en su celulosa, terminadas con una nota herbácea.

COSTILLAR AL ASADOR COCIDO

CON MADERAS REGIONALES. TOMATE RELQUIA. HOJAS FRESCAS Y GAZPACHO VERDE

El asado comienza a cocinarse 5 horas antes de ser servido en la mesa.

Tomates reliquia, oliva austral, alcacarras y sal en escamas.

Hojas de lechuga morada, verde y gazpacho de pepino.

RIÑONADA DE PICANA A 55°. MORRÓN ASADO.

ZUCCHINIS GRILLADOS

Picana con maduración mixta durante 20 días.

Morrón dos cocciones, pasta de sus semillas y pimentón del NOA.

Zucchinis grillados y frescos, cedrón y vinagre de oliva y limón.

BIFE ANCHO A 57°. PAPA AL CURANTO.

Bife ancho con maduración mixta durante 30 días.

Papa curanto; aceite de romero y ajo tatemado.

VIGILANTE

Queso toscano (queso de leche cruda de vaca jersey de la Patagonia) y confituras estacionales caseras.

PANQUEQUE

Panqueque de dulce de leche bruleado.

FLAN MUY MUY CREMOSO

Nuestro flan tiene una cremosidad unos puntos más arriba, buscando obtener una untuosidad mayor en boca.

CAFÉ FILTRADO

Finca El Reflejo – Tolima, Colombia

Variedad catura, lavado con 48 h de fermentación; cuerpo y acidez media-alta con dulzor frutal prolongado.

o

INFUSIONES

PETIT FOUR

Dos clásicos argentinos revisitados
Vauquita y mantecol

GAUCHA

PARRILLA ARGENTINA