

# 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 RELIQUIA. HOJAS FRESCAS Y GAZPACHO VERDE

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

Tomates reliquia, oliva austral, alcaparras 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.

Zucchini 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 tatemedo.

## 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 caturra, 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