

Entradas . **Starters** . *Entradas*

Sopa de Calabaza Asada con Trozos de Calabaza Caramelizada.

Baked Pumpkin Soup with pumpkin chunks confit.

Sopa de Abóbora Assada, com Abobora confit.



\$350

Carpaccio de Lomo, Rúcula, Alcaparras, Queso Parmesano y Aceite de Oliva.

Tenderloin Carpaccio, Arugula, Capers, Parmesan Cheese and Olive Oil.

Carpaccio de Lombo, Rúcula, Alcaparras, Queijo Parmesão e Azeite de Oliva.



\$380

Trío de Empanadas de Carne cortada a cuchillo, o alternativa de Vegetales.

Classic Argentinian Meat pie, or Vegetables option.

Trio de Empanadas de Carne cortada na ponta da faca -consultar opção Vegetariana.

\$370

Ceviche Mixto, marinado en Leche de Tigre a la Naranja y Jengibre, Maíz Cancha, Cebolla Morada y Cilantro.

Mix Ceviche, marinated in Tiger Milk with Orange and Ginger, Cornfield, Purple Onion and Cilantro.

Ceviche Misto, marinado em Leite de Tigre (tempero a base de Cítricos) com Laranja e Gengibre, Milho Cancha, Cebola Roxa e Coentro.



\$330

● ESP ● ING ● POR

Vegetariano | **Vegetarian** | *Vegetariano.* Sin Gluten | **Gluten Free** | *Sem Gluten.* Picante | **Spicy** | *Apimentado.*

Ensaladas . **Salads** . *Saladas*

Ensalada César, Corazón de Lechugas, Pollo Grillé, Croutons, Lámina de Parmesano y Aderezo César.

Cesar Salad, Lettuce, Grilled Chicken, Croutons, Parmesan Cheese and Cesar Dressing.

Salad Caesar, em Colchão de Alface, Frango Grelhado, Croutons, Lâminas de Queijo Parmesão e Molho Caesar.

\$330

Ensalada de Vegetales Frescos de estación.

Fresh Seasonal Vegetables Salad.

Salada de Legumes Frescos da estação.



\$360

Langostinos Grillados sobre Mesclun de Verdes.

Grilled Prawns with Mesclun.

Camarão Grelhado, com Mesclun.



\$520

Principales . **Main Course** . *Pratos principais*

Penne Rigatti con Salsa Mediterránea.

Penne Rigatti with Mediterranean Sauce.

Penne Rigate com Molho Mediterraneo.



\$480

Wok Oriental con Vegetales Salteados y Camarones

Oriental Wok with Sauted Vegetables and Shrimps.

Wok Oriental com Legumes Salteados e Camarão



\$460

Risotto de Kale, Portobellos y Parmesano.

Kale Risotto, Portobellos and Parmesan Cheese.

Risotto de Kale e Portobello e Queijo Parmesão.



\$430

Risotto Clásico Milanés, al Azafrán y Hongos de Pino.

Classic Milanese Risotto, Saffron and Mushrooms.

Risotto Clássico Milanês, com Açafrão e Cogumelos de Pinheiro.



\$480

Principales . **Main Course** . *Pratos principais*

Salmón Grillado con Vegetales Baby y Ensalada Fresca de Choclo.

Grilled Salmon, with Baby Vegetables, and Fresh Corn Salad.

Salmão Grelhado, com Vegetais Baby e Salada Fresca de Milho.



\$720

Pollo Orgánico Grillado, acompañado de Zapallo Dulce, Cebollines Asados y Tomate Fresco.

Organic Grilled Chicken, served with Sweet Pumpkin, Baked Scallions and Fresh Tomato.

Frango Orgânico Grelhado, com Abóbora Doce, Cebolinhas Assadas e Tomate Fresco.



\$440

Filet Mignon, Milhojas de Papa al Azafrán y Café.

Tenderloin Steak, Potato Strudel with Saffron and Coffee Flavor.

Filé Mignon, Strudel de Batata com Açafrão e Café.



\$710

Bife de Chorizo, con Papa Rota, Salsa Criolla y Dip de Pimientos Asados.

Sirloin Steak, with Mashed Potato, Criolla Sauce and Baked Pepper Dip.

Bife de Chouriço, com batata no murro, molho crioulo e molho de pimentão assado.



\$680

Postres . **Desserts** . *Sobremesas*

Pie de Crema de Maracuyá y Frutas Frescas de Estación.

Passion Fruit Cream Pie and Seasonal Fresh Fruits.

Torta Mousse de Maracujá com Frutas Frescas da Estação.

\$280

Parfait de Chocolate a la Naranja.

Chocolate Parfait flavored with Orange.

Parfait de Chocolate com Laranja.



\$350

Quesos y Dulces a la Mendocina, composición de Confituras Regionales con su Maridaje de Quesos.

Cheeses and Preserves Mendoza Style.

Queijos e Doces à Moda de Mendoza composição de Doces Regionais Harmonizados com Queijos.

\$350

Selección de Helados Artesanales.

Homemade Assorted Ice Cream.

Seleção de Sorvetes Artesanais.



\$280
