

Entradas

Mejillones gratinados en curry y parmesano

Rabas, dressing de jengibre y lima

Carpaccio de ternera en pimienta negra, mayonesa de wasabi,
chutney tomate + tostada

Burrata, prosciutto y albahaca fresca +
pesto de tomate

Mollejas, reducción de aceto, berenjenas asadas, fondue de
tomate y provoleta de cabra

Degustación de quesos y fiambres
- para compartir -

Cazuelita de mariscos con manteca de camarón, fumet,
tomates cherrys y perejil.

Tartar de ostras

Ensaladas

Caesar

Caesar con pollo

Mediterránea

Rúcula, tomates secos, queso brie, pollo tibio

De vegetales asados

Zanahoria, pimientos, zucchini, berenjenas, tomates, trigo

De salmón ahumado

Verde, girasol, queso brie, y crocante de philo

Italiana

Verdes, tomates cherrys, mozzarella fior di latte, aceitunas
negras, cebolla morada, oliva, orégano y albahaca.

De camarones

Verdes, limón, mango, cebolla morada, cherrys y vinagreta de
oliva y limón.

De espinaca, panceta dorada y queso azul
Con cebolla morada, aliño de oliva y aceto.

De atún, naranja y pomelo

Con verdes, cebolla morada y oliva.

De calabaza asada y endivias asadas

Con verdes, almendras y aderezo de queso azul.

De verdes, frutilla y nueces

Con espinaca, parmesano, aliño de aceto y miel.

Gazpachera

Con pepino, tomate, Morrón verde, Morrón rojo, limón, menta,
perejil y aceite de oliva.

Principales

Ribs, barbacoa y papas rusticas

Lomo con papines, repollitos de Bruselas y tomates secos al sartén, reducción de malbec

Ojo de bife, ensalada de espinaca, huevo y oliva de 1ª prensada. Chimichury de romero

Entraña con criolla de ajo negro y papas en cuña.

Pollo con salsa de mostaza y miel, puré de papa y aceita negro.

Salmon rosado chileno, risotto de vegetales, crema de almeja y azafrán

Papillote de brótola y verduras

Pesca blanca con papas panaderas y cebollas caramelizadas con salsa de tomates concasse, ajo, albahaca y olivas negras.

Risotto de Cordero (Bondiola) arvejas

Risotto de Mar (Chipirones, mejillones, vieiras), perfume de pomelo y cilantro

Risotto de hongos / parma

Papardelle ajo, crema, ricota, prosciutto, parmesano, albahaca, huevo poche

Spaghetti con frutos de mar

Sorrentino de jamón y mozzarella salsa rosa

Raviol de salmón, crema de azafrán, camarones

Raviol de cordero con crema de estragón.

Raviol de pulpo con aceite de trufas y pistachos crocantes.

Menú Niños

Pollo a la plancha con puré o papas fritas

Ñoquis con salsa rosa, crema o filetto.

Linguini con salsa rosa, crema o filetto.

Postres

Volcán de chocolate con helado

Plato de frutas con espuma de yogourt

Parfait de chocolates

Mousse de queso mascarpone con frutos rojos

Tiramisú

Helado

Tortas

Cheesecake

Crumble de manzana

Torta brownies

Torta helada

Lemon pie

Tés

Té clasico

Thealosophy - Té negro -
Alicias's Blend

Base de té negro Ceylon con vainillas de Madagascar, cacao de Venezuela,
naranjitas tostadas y frutos rojos de nuestra Patagonia

Thealosophy - Té clásico -
English Breakfast

Blend de cosechas premium provenientes de India Ceylon y China

Thealosophy - Té verde -
Thai Wind

Hebras de té verde del sur de Shangai con ananá caramelizado y coco
rallado

Thealosophy - Infusiones -
Calm

Hojas de verbena del sur de Francia, manzanilla egipcia, cascaritas de
naranja y clementinas del norte de Italia. Digestivo y relajante

Cafetería

Espresso

Doble espresso

Cortado

Macchiato

Café con crema

Caffelatte

Lagrima

Café en jarrito

Cortado en jarrito

Cappuccino

Café Qlicia

Café, leche, cacao, canela, crema y ron

Jugos y Licuados

Jugo de naranja, zanahoria y jengibre

Jugo de naranja

Jugo de frutos rojos

Limonada, menta y jengibre

Limonada

Licuados

Bebidas

Coca, Sprite, Fanta, Schweppes

Agua sin gas, Agua con gas, Agua saborizada

Cerveza

Quilmes Cristal

Quilmes Lieber

Stella Artois

Stella Artois Noire

Corona



Consulte por alimentos y platos aptos para celíacos.

La empresa NO EMITIRÁ comprobantes tipo "A" o facturas manuales que desglosen IVA, por las excepciones detalladas en el art. 12 ley de IVA. Oportunamente se ajustara según Res. Gral. 3668 AFIP.

Aceptamos pagos con Tarjetas Visa, MasterCard, American Express, Cabal y Diner.