



Sugerencias del Chef

- Trucha con salsa de arándanos y puré de papas. 29500
- Cazuela de mariscos (calamar, mejillones, gambas y vieiras) 33500
- Wok de frutos de mar, vegetales y arroz 33500
- Sorrentinos de mar (rellenos de pescado y pulpa de centolla) 29500
- Gnocchi de calamar con crema aromatizada con ajo asado, queso parmesano y nuez 25100
- Bondiola agridulce rellena con panceta y ciruela en salsa de cerveza 27900
- Lomo con vegetales al wok y fideos de arroz...bien oriental! GF 27900
- Panzottis artesanales de ternera con salsa de hongos silvestres. 24500
- Abadejo sobre risotto y coral verde GF 25500
- Trucha a la plancha con papas a la crema 25500
- Pechuga arrollada de queso y tomate desecado con puré de papas. 25000
- Brochetas mixtas al tandori con papas rústicas 22500
- Hamburguesa gourmet de ternera ahumada con cebollas caramelizadas, panceta y queso en pan casero con guarnición de papas fritas. 21500
- Milanesa de calabaza con brócoli gratinado y cebollas caramelizadas. VE 21500
- Crepes de espinaca rellenos de verdura con salsa cuatro quesos. VE 24100

GF: gluten free/ aptos celíacos

VE: apto vegetarianos

Cubierto por plato principal compartido \$9500 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 1900 por comensal adulto – Menores 12 años no pagan servicio de mesa / Precios web sujetos a modificación sin previo aviso.



Para comenzar...

- Empanada carne cortada a cuchillo con dip criolla 4900
- Mozzarella a la milanesa con dip barbacoa. VE 12500
- Provoleta grillada con tomate, ajo y cebolla caramelizada. GF/VE 15500

Siguiendo...

- Lomo al verdeo con crocante de panceta ahumada y papas rústicas. 27900
- Wok vegetariano. 25600
- Hamburguesa casera completa con guarnición de papas fritas. 19500
- Bife de chorizo grillado con guarnición a elección. GF 30500
- Pollito grillado al limón con guarnición a elección. GF 25500
- Milanesa de ternera o pollo (opcional GF) 27500
- Milanesa de ternera o pollo a la napolitana (opcional GF) 28700

Incluye guarnición a elección: puré de papas, puré de calabaza, puré mixto, papas fritas, arroz blanco, ensalada hasta 3 ingredientes (lechuga, tomate, zanahoria, huevo)

- Ensalada Caesar con pollo (cubos de pollo, verdes, queso sardo y aderezo) 22400
- Ensalada de rúcula, láminas de queso azul, parmesano y nuez. GF/VE 23200
- Ensalada de Mar (gambas, tentáculos de calamar, mix de hojas y tomates) 24500

GF: gluten free/ aptos celíacos
VE: apto vegetarianos

Cubierto por plato principal compartido \$9500 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 1900 por comensal adulto – Menores 12 años no pagan servicio de mesa / Precios web sujetos a modificación sin previo aviso.



Pastas artesanales caseras

- Crepes de espinaca rellenos de verdura con salsa cuatro quesos	24100
- Sorrentinos de jamón y queso.	24500
- Sorrentinos de calabaza y queso. VE	24500
- Capelettis de verdura. VE	24500
- Gnocchi de remolacha. VE	24500

Salsas a elección: Roja, Crema, Mixta, 4 quesos, Mediterránea, Hongos Silvestres, Crema saborizada de ajo asado, parmesano y nuez.

*Consulte pastas apto celíacos.

Saliendo...

- Copa Chajá	8200
- Tiramisú	8200
- Flan criollo (con ddl, crema o mixto)	7500
- Helado (2 bochas/ hasta 2 sabores)	7200
- Tortas varias (consultar opciones disponibles)	9800

GF: gluten free/ aptos celíacos
VE: apto vegetarianos

Cubierto por plato principal compartido \$9500 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 1900 por comensal adulto – Menores 12 años no pagan servicio de mesa / Precios web sujetos a modificación sin previo aviso.





Menú Infantil

¡Al comer repones tus energías para seguir jugando!

Elegí lo que más te gusta:

- Hamburguesa casera con jamón, queso y guarnición de papas fritas 15800
- Tiritas crocantes de pollo con puré o papas fritas 12500
- Ñoquis de papa con salsa roja, crema o mixta 12500
- Tallarines con salsa roja, crema o mixta 12500

Y algo dulce para terminar

- Helado de crema americana, frutilla o chocolate (1 bocha) 6200

¿Y para tomar?

- Gaseosas/ agua mineral o saborizada

4600

GF: gluten free/ aptos celíacos
VE: apto vegetarianos

Cubierto por plato principal compartido \$9500 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 1900 por comensal adulto – Menores 12 años no pagan servicio de mesa / Precios web sujetos a modificación sin previo aviso.

