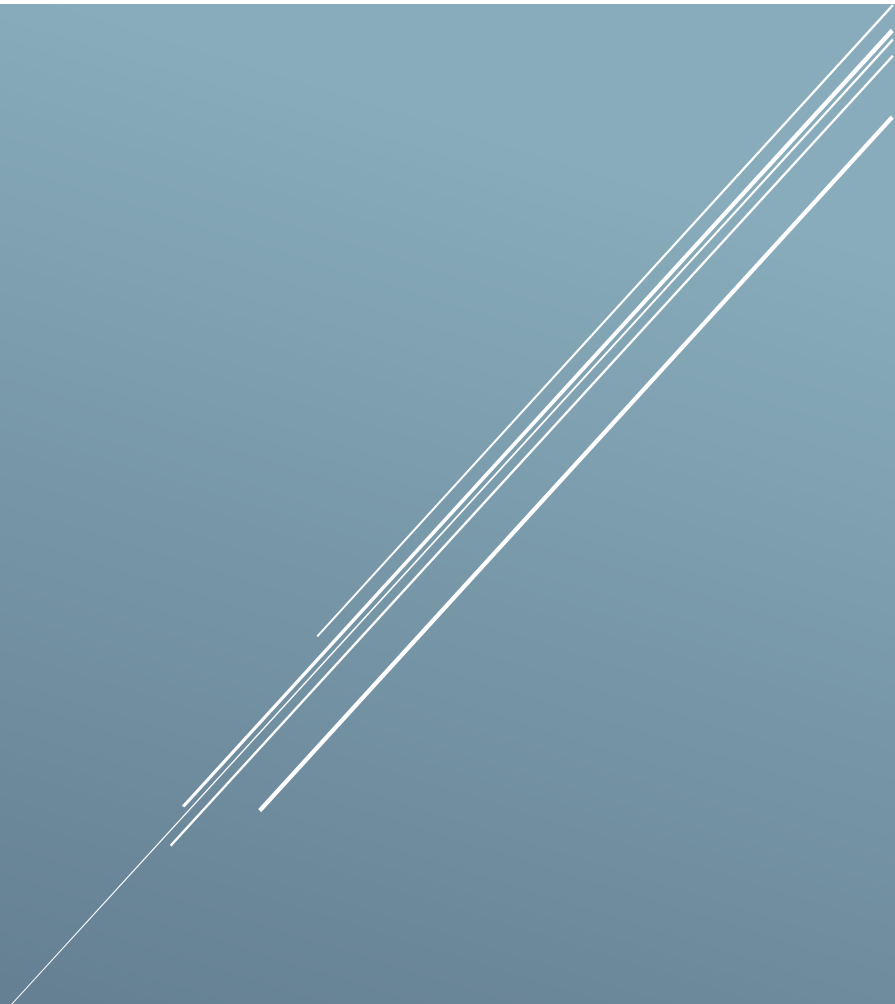
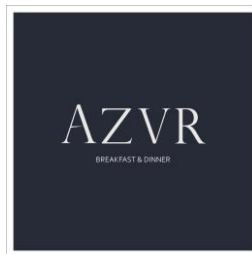




AZVR

Breakfast & Dinner



## ***Sugerencias del Chef***

- Trucha con salsa de arándanos y puré de papas. 24000
- Cazuela de mariscos (calamar, mejillones, gambas y vieiras) 28500
- Wok de frutos de mar, vegetales y arroz 28500
- Sorrentinos de mar (reellenos de pescado y pulpa de centolla) 23500
- Gnocchi de calamar con crema de ajo asado, parmesano y nuez 21000
- Bondiola agri dulce rellena con panceta y ciruela en salsa de cerveza 23500
- Lomo con vegetales al wok y fideos de arroz...bien oriental! GF 23500
- Panzottis artesanales de ternera con salsa de hongos silvestres. 21000
- Abadejo sobre risotto y coral verde GF 22000
- Trucha a la plancha con papas a la crema 21500
- Pechuga arrollada de queso y tomate desecado con puré de papas. 21000
- Hamburguesa gourmet de ternera ahumada con cebollas caramelizadas, panceta y queso en pan casero con guarnición de papas fritas. 18000
- Milanesa de calabaza con brócoli gratinado y cebollas caramelizadas. VE 19500
- Crepes de espinaca reellenos de verdura con salsa cuatro quesos. VE 20500
- Ciabatta de lomo con pategrás, pasta de tomate, rúcula y papas fritas 18000

GF: gluten free/ aptos celíacos

VE: apto vegetarianos

*Cubierto por plato principal compartido \$6000 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 1200 por comensal adulto – Menores 12 años no pagan servicio de mesa.*



### ***Para comenzar...***

- |                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| - Empanada carne cortada a cuchillo con dip criolla                     | 3800  |
| - Mozzarella a la milanesa con dip barbacoa. VE                         | 11200 |
| - Duo Bruschettas de jamón crudo, rúcula y queso crema a la ciboulette. | 11200 |
| - Provoleta grillada con tomate, ajo y cebolla caramelizada. GF/VE      | 15000 |

### ***Siguiendo...***

- |                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| - Lomo al verdeo con crocante de panceta ahumada y papas rústicas.      | 22900 |
| - Wok vegetariano.                                                      | 21500 |
| - Hamburguesa casera completa con guarnición de papas fritas.           | 16900 |
| - Ciabatta de lomo con pategras, pasta de tomate, rúcula y papas fritas | 18000 |
| - Bife de chorizo grillado con guarnición a elección. GF                | 24500 |
| - Pollito grillado al limón con guarnición a elección. GF               | 19500 |
| - Milanesa de ternera o pollo (opcional GF)                             | 19500 |
| - Milanesa de ternera o pollo a la napolitana (opcional GF)             | 20500 |

**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) | 19000 |
| - Ensalada de rúcula, láminas de queso azul, parmesano y nuez. GF/VE        | 19500 |

GF: gluten free/ aptos celíacos  
VE: apto vegetarianos

*Cubierto por plato principal compartido \$6000 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 1200 por comens. adulto – Menores 12 años no pagan servicio de mesa.*



### **Pastas artesanales caseras**

|                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| - Crepes de espinaca rellenos de verdura con salsa cuatro quesos | 20500 |
| - Sorrentinos de jamón y queso.                                  | 20800 |
| - Sorrentinos de calabaza y queso. VE                            | 20500 |
| - Ravioles de verdura. VE                                        | 20500 |
| - Ravioles de ricota y jamón.                                    | 20500 |
| - Gnocchi de papa. VE                                            | 18900 |
| - Tallarines al huevo. VE                                        | 18900 |

**Salsas:** Roja, Crema, Mixta, 4 quesos, Mediterránea, Hongos Silvestres.

\*Consulte pastas apto celíacos.

### ***Saliendo...***

|                                                  |      |
|--------------------------------------------------|------|
| - Copa Chajá                                     | 7000 |
| - Tiramisú                                       | 7000 |
| - Flan criollo (con ddl, crema o mixto)          | 6500 |
| - Helado (2 bochas/ hasta 2 sabores)             | 6500 |
| - Tortas varias (consultar opciones disponibles) | 8800 |

GF: gluten free/ aptos celíacos

VE: apto vegetarianos

*Cubierto por plato principal compartido \$6000 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 1200 por comensal  
adulto – Menores 12 años no pagan servicio de mesa.*





## ***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 10800
- Tiritas crocantes de pollo con puré o papas fritas 9800
- Ñoquis de papa con salsa roja, crema o mixta 9800
- Tallarines con salsa roja, crema o mixta 9800

### ***Y algo dulce para terminar***

- Helado de crema americana, frutilla o chocolate (1 bocha) 5300

### ***¿Y para tomar?***

- Gaseosas/ agua mineral o saborizada 3200

GF: gluten free/ aptos celíacos  
VE: apto vegetarianos

*Cubierto por plato principal compartido \$6000 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 1200 por comensal adulto – Menores 12 años no pagan servicio de mesa.*

