



AZVR Breakfast & Dinner

By Ñikén Hotel & Spa



Sugerencias del Chef

- | | |
|--|------|
| - Sorrentinos de mar (reellenos de pescado y pulpa de centolla) | 8000 |
| - Bondiola agridulce rellena con panceta y ciruela en salsa de cerveza con guarnición de batatas fritas. | 8500 |
| - Lomo con vegetales al wok y fideos de arroz...bien oriental! GF | 8500 |
| - Panzottis artesanales de ternera con salsa de hongos silvestres. | 7500 |
| - Abadejo sobre risotto y coral verde GF | 7500 |
| - Pechuga arrollada de queso y tomate desecado con puré de papas. | 7500 |
| - Milanesa de calabaza con brócoli gratinado y cebollas caramelizadas. VE | 6500 |
| - Crepes de espinaca rellenos de verdura con salsa cuatro quesos. VE | 6500 |

GF: gluten free/ aptos celíacos
VE: apto vegetarianos

Cubierto por plato compartido \$1000 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 450 por comensal adulto – Menores 12 años free.



Para comenzar...

- Bastones de mozzarella con dip de barbacoa. VE 3900
- Duo Bruschettas de jamón crudo, rúcula y queso crema a la ciboulette. 4500
- Provoleta grillada con tomate, ajo y cebolla caramelizada. GF/VE 5100

Siguiendo...

- Lomo al verdeo con crocante de panceta ahumada y papas rústicas. 8500
- Wok de frutos de mar, vegetales y arroz. GF 10200
- Wok vegetariano. 7500
- Hamburguesa gourmet de ternera ahumada con cebollas caramelizadas, panceta y queso en pan casero con guarnición de papas fritas. 5500
- Bife de chorizo grillado con guarnición a elección. GF 8500
- Pollo deshuesado grillado con guarnición a elección. GF 6500
- Milanesa de ternera o pollo (opcional GF) 6500
- Milanesa de ternera o pollo a la napolitana (opcional GF) 7000

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, croutones, aderezo caesar) 6500
- Ensalada Estival (palta, verdes, queso azul, queso sardo, croutones, tomates cherry, vinagreta de limón). VE 6000

GF: gluten free/ aptos celíacos
VE: apto vegetarianos

Cubierto por plato compartido \$1000 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 450 por comensal adulto – Menores 12 años free.



- Ensalada de cabutia asada con zanahoria, rúcula y láminas de queso sardo. GF/VE 6000
- Ensalada de rúcula, láminas de queso azul, parmesano y nuez. GF/VE 6500

Pastas artesanales

- Sorrentinos de jamón y queso. 7000
- Sorrentinos de calabaza y queso. VE 7000
- Ravioles de verdura. VE 6500
- Ravioles de ricota y jamón. 6500
- Ñoquis de papa. VE 6000
- Tallarines al huevo. VE 6000

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

*Consulte pastas apto celíacos.

Saliendo...

- Brownie de chocolate y crema 2900
- Tiramisú 2900
- Flan criollo 2500
- Helado (2 bochas/ hasta 2 sabores) 2500
- Tortas varias (porción) 2900

GF: gluten free/ aptos celíacos

VE: apto vegetarianos

Cubierto por plato compartido \$1000 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 450 por comensal adulto – Menores 12 años free.