

AZVR

BREAKFAST & DINNER

Sugerencias del Chef C H E F ' S S E L E C T I O N S

Trucha con salsa de arándanos y puré de papas [GF] \$35.200

Pan-seared trout · wild blueberry reduction · smooth mashed potato

Filete de trucha patagónica · reducción de arándanos · puré cremoso

Patagonian rainbow trout fillet · wild blueberry and red wine jus · smooth butter mashed potato

Cazuela de mariscos [GF] \$41.500

Seafood casserole

Calamar, mejillones, gambas y vieiras en caldo azafranado

Squid, black mussels, king prawns and scallops · saffron-infused aromatic broth

Wok de frutos de mar, vegetales y arroz [GF] \$41.500

Seafood wok · seasonal vegetables · steamed rice

Salteado al wok con glaseado de soja y jengibre · arroz jazmín

Stir-fried fresh seafood medley · soy-ginger glaze · steamed jasmine rice

Sorrentinos de mar \$35.200

Seafood sorrentinos (large round filled pasta)

Rellenos de pescado blanco y pulpa de centolla patagónica

Handmade large round pasta stuffed with white fish and Patagonian king crab meat

Gnocchi de calamar \$30.000

Squid ink potato gnocchi

Crema de ajo asado, queso parmesano y nuez

Squid ink soft potato dumplings · roasted garlic cream sauce · aged parmesan · toasted walnut

Bondiola agri dulce rellena \$33.300

Sweet & sour stuffed pork collar

Rellena con panceta ahumada y ciruela · salsa de cerveza artesanal

Slow-braised pork collar stuffed with smoked bacon and dried plum · craft beer reduction sauce

Lomo con vegetales al wok y fideos de arroz [GF] \$33.300

Beef tenderloin · wok-tossed vegetables · rice vermicelli

Lomo salteado · vegetales crujientes · condimentos asiáticos

Sliced beef tenderloin · stir-fried greens · rice vermicelli noodles · Asian-style seasoning

Panzottis artesanales de ternera \$29.300

Artisan veal panzotti · wild mushroom sauce

Ternera braseada · salsa de hongos silvestres y porcini

Hand-crimped half-moon pasta · braised veal filling · porcini and forest mushroom sauce

Abadejo sobre risotto y coral verde [GF] \$30.500

Pollock fillet · Arborio risotto · herb coral

Abadejo patagónico · risotto cremoso · coral de hierbas crujiente

Seared Patagonian pollock · creamy Arborio risotto · crispy herb coral wafer

Trucha a la plancha · papas a la crema [GF] \$30.500

Griddled trout fillet · gratin dauphinois

Filete de trucha a la plancha · papas a la crema estilo gratin

Griddled rainbow trout · sliced potatoes baked in cream and cheese (gratin dauphinois)

Pechuga arrollada de queso y tomate desecado \$29.900

Chicken roulade · sun-dried tomato & cheese · mashed potato

Roulade de pechuga · queso fundido y tomate desecado · puré cremoso

Rolled chicken breast stuffed with melted cheese and sun-dried tomato · smooth butter mashed potato

Brochetas mixtas al tandoori con papas rústicas \$26.900

Tandoori mixed skewers · rustic oven potatoes

Pollo y ternera · marinada tandoori · papas rústicas al horno

Chicken and beef skewers marinated in tandoori spice blend · herb-roasted rustic potatoes

Hamburguesa gourmet de ternera ahumada \$25.700

Smoked beef gourmet burger

Panceta ahumada · cebolla caramelizada · queso fundido · pan casero · papas fritas

Smoked beef patty · smoked bacon · caramelised onion · melted cheese · house-baked bun · French fries

Crepes de espinaca rellenos de verdura [VE] \$28.800

Spinach crêpes · roasted vegetables · four-cheese sauce

Verduras salteadas · salsa cuatro quesos

Spinach crêpes · sautéed vegetables · four-cheese sauce (mozzarella, gorgonzola, parmesan, provolone)

Milanesa de calabaza [VE] \$25.700

Breaded butternut pumpkin steak

Con brócoli gratinado y cebollas caramelizadas

Panko-crusted butternut pumpkin · gratin broccoli · sweet caramelised onion

A Z V R

BREAKFAST & DINNER – NECOCHEA

Octubre 2026 - Sujeto a actualización mensual

AZVR

BREAKFAST & DINNER

Para comenzar... T O S T A R T

Empanada de carne cortada a cuchillo..... \$5.900

Knife-cut beef empanada

Con dip de salsa criolla

Hand-chopped beef and onion turnover · criolla salsa dip (fresh tomato, capsicum, vinegar)

Mozzarella a la milanesa [VE]..... \$14.900

Breaded fresh mozzarella

Con dip de salsa barbacoa

Panko-crusted mozzarella, pan-fried golden · BBQ dipping sauce

Provoleta grillada [GF] [VE]..... \$18.500

Grilled provolone wheel

Con tomate fresco, ajo asado y cebolla caramelizada

Cast-iron grilled provolone · fresh tomato, roasted garlic, sweet caramelised onion

Ceviche de abadejo con salsa tigre [GF]..... \$16.500

Pollock ceviche with tiger's milk

Abadejo en cubos · leche de tigre, ají, lima, cilantro, cebolla morada

Cubed pollock marinated in tiger's milk (citrus-chilli base), ají amarillo, lime, fresh coriander, red onion · served chilled

Siguiendo... M A I N C O U R S E S

Lomo al verdeo \$33.300

Beef tenderloin · spring onion cream

Crocante de panceta ahumada · papas rústicas al horno

Pan-seared beef tenderloin · spring onion cream sauce · smoked bacon crumble · rustic roasted potatoes

Wok vegetariano [VE] [GF] \$30.600

Vegetarian stir-fry wok

Vegetales de temporada · glaseado de soja y jengibre · sésamo

Seasonal vegetables stir-fried · soy-ginger glaze · sesame

Hamburguesa casera completa \$23.300

House beef burger, fully loaded

Lechuga, tomate, cebolla y condimentos · papas fritas

House-ground beef patty · lettuce, tomato, onion, condiments · French fries

Bife de chorizo grillado* [GF] \$36.400

Grilled sirloin strip steak

A la parrilla · guarnición a elección

Wood-grilled Argentine sirloin strip (New York-style cut) · choice of side dish

Pollito grillado al limón* [GF] \$30.500

Lemon-herb grilled poussin

Marinado en limón y hierbas frescas · guarnición a elección

Spatchcocked young chicken · lemon and fresh herb marinade · choice of side dish

Milanesa de bife de chorizo* [GF opt.] \$32.800

Breaded sirloin strip escalope

Guarnición a elección · versión sin TACC disponible bajo pedido

Thin-pounded sirloin strip · fine breadcrumb crust · pan-fried · choice of side · GF on request

Milanesa de pollo* [GF opt.] \$31.500

Breaded chicken escalope

Guarnición a elección · versión sin TACC disponible bajo pedido

Thin-pounded chicken breast · fine breadcrumb crust · pan-fried · choice of side · GF on request

Milanesa a la napolitana* [GF opt.] \$34.300

Escalope napolitana

Salsa de tomate · jamón cocido · queso gratinado · guarnición a elección

Breaded escalope topped with tomato sauce, cooked ham and gratin cheese · choice of side

**Incluye guarnición a elección: Puré de papas · Puré de calabaza · Puré mixto · Papas fritas · Arroz blanco ·*

Ensalada hasta 3 ingredientes (lechuga, tomate, zanahoria, huevo)

Choice of side: Butter mashed potato · Pumpkin purée · Mixed purée · French fries · Steamed white rice ·

Garden salad up to 3 items (lettuce, tomato, carrot, boiled egg)

A Z V R

BREAKFAST & DINNER – NECOCHEA

Octubre 2026 - Sujeto a actualización mensual

AZVR

BREAKFAST & DINNER

Ensalada Caesar con pollo\$26.800

Caesar salad with grilled chicken

Pollo grillado · hojas verdes · queso sardo · croutones · aderezo Caesar

Grilled chicken · romaine lettuce · sardo cheese (aged pecorino-style) · croutons · classic Caesar dressing

Ensalada de rúcula, queso azul, parmesano y nuez [GF] [VE]\$27.700

Rocket, blue cheese, aged parmesan & walnut salad

Rúcula fresca · láminas de queso azul · virutas de parmesano · nueces tostadas · aceite de oliva extra virgen

Fresh rocket (arugula) · blue cheese shavings · aged parmesan · toasted walnuts · extra-virgin olive oil

Ensalada de Mar [GF]\$29.300

Seafood salad

Gambas salteadas · tentáculos de calamar · mix de hojas · tomates frescos

Sautéed king prawns and squid tentacles · mixed greens · heirloom tomatoes · lemon dressing

— · · · —

Pastas artesanales caseras HOUSE - MADE ARTISAN PASTA

Crepes de espinaca rellenos de verdura [VE]\$29.900

Spinach crêpes · sautéed vegetables · four-cheese sauce

Four-cheese sauce: mozzarella, gorgonzola, parmesan, provolone

Sorrentinos de jamón y queso\$30.400

Ham & cheese sorrentinos

Large round filled pasta · cooked ham and melted cheese filling

Sorrentinos de calabaza y queso [VE]\$30.400

Roasted pumpkin & cheese sorrentinos

Roasted butternut pumpkin and cream cheese filling

Capelettis de verdura [VE]\$30.400

Vegetable cappelletti

Hat-shaped stuffed pasta · seasonal roasted vegetable filling

Gnocchi de remolacha [VE]\$30.400

Beetroot gnocchi

Soft potato and roasted beetroot dumplings · choice of sauce

Salsas a elección: Fileto · Crema · Mixta · Cuatro quesos · Mediterránea · Hongos silvestres ·

Crema de ajo asado, parmesano y nuez

Choice of sauce: Fileto · Cream · Mixed · Four-cheese · Mediterranean · Wild mushroom · Roasted garlic cream with parmesan and walnut

GF* Consultar pastas aptas para celíacos · Gluten-free pasta available on request

— · · · —

Saliendo... DESSERTS

Copa Chajá\$10.200	Tiramisú\$10.200
---------------------------------	-------------------------------

Chajá dessert cup

Argentine classic · sponge cake, chantilly cream, peach in syrup, meringue

Tiramisù

Espresso-soaked savoiardi biscuits · cheese cream · dusted cocoa

Flan criollo\$9.300	Helado artesanal · 2 bochas\$8.900
----------------------------------	---

Crème caramel

Baked custard caramel · dulce de leche, whipped cream or both

Artisan ice cream · 2 scoops

Up to 2 flavours — please ask your server

Tortas varias *Daily cake selection · please ask your server*\$12.100

— · · · —

CUBIERTO · COVER CHARGE

Servicio de mesa \$2.400

Table service per adult · bread basket

Plato compartido \$9.500

Table service per adult · bread basket

ÍCONOS · ICONS

GF Sin TACC · Gluten Free

Celiac-friendly

VE Vegetariano · Vegetarian

No meat or fish

MENORES DE 12 AÑOS · UNDER 12

Sin cargo de servicio

No table service charge

A Z V R

BREAKFAST & DINNER – NECOCHEA

Octubre 2026 - Sujeto a actualización mensual