



AZVR Breakfast & Dinner

By Ñikén Hotel & Spa



Sugerencias del Chef

- | | |
|--|------|
| - Sorrentinos de mar (reellenos de pescado y pulpa de centolla) | 4000 |
| - Bondiola agridulce rellena con panceta y ciruela en salsa de cerveza con guarnición de batatas fritas. | 4600 |
| - Lomo con vegetales al wok y fideos de arroz...bien oriental! GF | 4600 |
| - Panzottis artesanales de ternera con salsa de hongos silvestres. | 3500 |
| - Abadejo sobre risotto y coral verde GF | 4000 |
| - Pechuga arrollada de queso y tomate desecado con puré de papas. | 4000 |
| - Milanesa de calabaza con brócoli gratinado y cebollas caramelizadas. VE | 3500 |
| - Crepes de espinaca rellenos de verdura con salsa cuatro quesos. VE | 3200 |

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 2500
- Bruschettas de jamón crudo, rúcula y queso crema a la ciboulette. 2800
- Provoleta grillada con tomate, ajo y cebolla caramelizada. GF/VE 2800

Siguiendo...

- Lomo al verdeo con crocante de panceta ahumada y papas rústicas. 4500
- Wok de frutos de mar, vegetales y arroz. GF 6500
- Wok vegetariano. 4000
- Hamburguesa gourmet de ternera ahumada con cebollas caramelizadas, panceta y queso en pan casero con guarnición de papas fritas. 3200
- Bife de chorizo grillado con guarnición a elección. GF 4100
- Pollo deshuesado grillado con guarnición a elección. GF 3800
- Milanesa de ternera o pollo (opcional GF) 3500
- Milanesa de ternera o pollo a la napolitana (opcional GF) 3800

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) 3900
- Ensalada Estival (palta, verdes, queso azul, queso sardo, croutones, tomates cherry, vinagreta de limón). VE 3500

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 3500
- Ensalada de rúcula, láminas de queso azul, parmesano y nuez. GF/VE 3500

Pastas artesanales

- Sorrentinos de jamón y queso. 3500
- Sorrentinos de calabaza y queso. VE 3500
- Ravioles de verdura. VE 3200
- Ravioles de ricota y jamón. 3200
- Ñoquis de papa. VE 3000
- Tallarines al huevo. VE 3000

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

*Consulte pastas apto celíacos.

Saliendo...

- Brownie de chocolate y crema 1800
- Tiramisú 1800
- Flan criollo 1400
- Helado (2 bochas/ hasta 2 sabores) 1400
- Tortas varias (porción) 1800

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.*