



## MENÚ EJECUTIVO · Executive Menu (12 a 16 Hs.)

- Plato principal y copa de vino o agua  
-Main course and wine or mineral water \$180
- Entrada, plato principal y copa de vino o agua  
-Starter, main course and wine or mineral water \$190
- Entrada, Plato principal, postre y copa de vino o agua  
-Main course, dessert and wine or mineral water \$220

### SOPA DEL DÍA · Day's Soup

- Sopa con tostado de queso · Soup with grilled cheese sandwich. \$100

### EMPANADA CASERA DE CARNE · Classic meat Pie

- Clásica empanada de carne cortada a cuchillo con ingredientes locales  
Classic meat pie "Empanada" with local ingredients, typical of the country \$35

### MINUTAS + GUARNICIÓN · Meal + Garnish

- Milanesa de peceto · Breaded steak \$175
- Bife de cuadril grillé · Grilled rump steak \$190
- Pechuga de pollo grillé · Grilled chicken breast \$180
- Pesca del día a la plancha · Fresh grilled fish \$210
- Fetuccini mediterráneos · Mediterrean fetuccini \$170

### GUARNICIONES A ELECCIÓN · Garnish selection

- Puré de papas ó calabaza · Potatos or pumpkin puree
- Papas fritas · Potato Chips
- Ensalada de tres ingredientes a elección (remolacha, zanahoria, papas hervidas, chaucha, cebolla, huevo duro, tomate, choclo, hojas de estación) · Design your own salad, choose three ingredients (beets, carrots, boiled potatoes, green beans, onions, hard boiled eggs, tomatoes, corn, seasonal green)

### ENSALADAS · Salads

#### Isabela

- Mix de Espinaca y Rúcula, frutillas frescas, queso azul, nueces y una reducción de aceto y frutos del bosque/ Spinach and arugula with fresh strawberries, blue cheese, walnuts and balsamic berries reduction. \$160

#### Jardín de Recoleta

- Mix de lechuga con pollo grillado, queso fontina, huevo fresco de la granja, crounton de semillas y aderezo de albahaca / Butter lettuce salad with grilled chicken, fontina cheese, boiled eggs, croutons and basil dressing \$170

#### Ensalada de la Nonna

- Clásica ensalada de pasta con pesto de Tomate, aceitunas negras, queso pecorino, jamón cocido, cebolla caramelizada y hojas frescas de albahaca / Classic pasta salad with tomato pesto, black olives, ham, pecorino cheese, caramel onions and fresh basil. \$140

#### Ensalada 1048

- Ensalada de lentejas con remolacha, cubos de palta, palmitos, ananá grillado, lluvia de almendras y hojas frescas de albahaca acompañado con un suave aderezo de miel /Lentice salad with red beet, avocado, palm's heart and grilled pineapple, chopped almonds, fresh basil and honey dressing \$150



## MERIENDAS EN MILION · Million Tea time

### -Clásico · Classic

**Café o té con leche y jugo de naranja exprimido + dos medialunas ó tostadas con queso crema y mermelada** / Tea, coffee or milk and fresh-squeezed orange juice + two croissants or toast with cream cheese and jam.

### -Emilio

**Café o té con leche + tostado jamón cocido y queso o dos medialunas con jamón cocido y queso** / Tea, coffee or milk + toast with ham and cheese or two croissants with ham and cheese.

### -Americano · American

**Café o té con leche + huevo revuelto + jamón cocido y queso + ensalada de frutas** / Tea, coffee or milk + scrambled egg + ham and cheese + fruit salad

### -Dulce · Cake

**Café o té con leche con torta húmeda de chocolate** / Tea, coffee or milk + chocolate cake

## SANDWICHES (12 a 21Hs.)

### · CARNE ·

#### -Meat Burger Xil

**Hamburguesa casera de carne gratinada con queso Fontina, barbacoa, cebolla frita, aioli de cilantro, palta, lechuga y tomate en pan brioche** - Homemade beef burger with fontina cheese, barbecue sauce, crispy onions, cilantro aioli, avocado, lettuce and tomato in brioche bun.

\$150

### · PESCADO ·

#### -Sandwich Oz

**Pesca fresca del día grillada con chutney frutal, lechuga fresca, tomate de la huerta, ananá grillado, crispy chips de papa y mayonesa de cilantro en pan brioche** - Grilled Fresh fish of the day, with frutal chutney, tomatoes, fresh butter lettuce, grilled pineapple and potato chips in homemade bun spread with cilantro mayonnaise.

\$170

### · POLLO ·

#### -Sandwich PM

**Pollo grillado con tomate confitado en cocción lenta en aceto, rúcula fresca y queso cremoso de cabra** - Grilled chicken sandwich in homemade brioche bread, with roasted tomatoes, rucula and creamy goat cheese.

\$150

### · CERDO ·

#### -Bun Ernestina | Recomendado de la casa |

**Cerdo Braseado con Salsa Barbacoa, crocantes cebollas fritas y coleslaw en pan de la casa fresco** - Classic pork sandwich braised with barbecue sauce, with crispy onions and coleslaw.

\$140

### · VEGETALES ·

#### -Sandwich Emilio

**Sandwich Trio de berenjenas al escabeche sobre mix de hierbas, tomates cherry y crocantes de vegetales** - Spicy marinated eggplant (traditional argentinian's food) with fresh herbs heirloom, babies tomatoes and vegetables chips.

\$130



Pago mínimo con tarjeta de crédito \$300.-

