



ENTRADAS - TAPAS

De lunes a viernes desde las 16hs. Y en los Brunch de los sábados a partir de las 12hs.

CARPACCIO DE BERENJENAS

quemadas, con cítricos, queso de cabra y miel.

\$140.

HUMUS

de garbanzos con hierbas.

\$140.

CROQUETAS DE MORCILLA

y manzanas asadas.

\$130.

BRUSQUETA DE SALMON MARINADO

con palta y crema agria.

\$140.

FISH & CHIPS

con mayonesa ahumada.

\$190.

PAPAS FRITAS

con salsa herissa.

\$100.

PINCHOS DE TERNERA

especiados con hierbas frescas y yogurt.

\$130.

POLLO CRISPY

con salsa barbacoa casera

\$130.

PRINCIPALES

Todos los días a partir de las 20:30hs.

PESCA EN PAPILOTE

con vegetales y quínoa.

\$380.

ÑOQUIS DE SEMOLA GRATINADOS

Con salsa de hongos de pino

\$310.

BIFE DE CHORIZO GRILLADO

con puré de cabutia, limón y chimi de hierbas.

\$420

BONDIOLA DE CERDO

en cocción lenta, con cremoso de papa, chutney de manzana y mole casero.

\$320.

Valor del cubierto por persona a partir de las 20:30hs : \$50.

Cubierto incluye: copa de agua, sal modificada, panera y pan libre de TACC- No se cobra cubiertos a menores de 12 años - Ley 4407 y ART. 21 Ley 4827 - PANERA EXTRA \$50



MEDIODIAS EN MILIÓN

Menú ejecutivo de lunes a viernes de 12 a 16hs.

PLATO PRINCIPAL · COPA DE VINO/ AGUA
\$250.

ENTRADA · PLATO PRINCIPAL · COPA DE VINO/ AGUA
\$270.

ENTRADA · PLATO PRINCIPAL · POSTRE · COPA DE VINO/ AGUA
\$300.

Consulta por nuestra sugerencia de postres durante el mediodía

POSTRES

Todos los días a partir de las 20.30hs

MOUSSE DE QUESO

con helado de dulce de leche artesanal y crocante de cacao y café.
\$110.

MERENGUE CROCANTE

con frutas frescas de temporada, crema diplomata de vainilla y helado de frambuesas.
\$130.

TARTA FONDANT DE CHOCOLATE AMARGO

con praliné de Avellanas y helado de Sabayón
\$140.

POR LA TARDE

Menú de lunes a viernes de 16 a 20hs. Sábados de Brunch a partir de las 12hs.

TARTA DE DULCE DE LECHE

y banana caramelizada
\$60.

TARTA DE FRUTAS DE TEMPORADA

y crema diplomata
\$100.

TARTA FONDANT DE CHOCOLATE AMARGO

con praliné de Avellanas y helado de Sabayón
\$70.

PEPAS CASERAS DE VAINILLA Y MEMBRILLO

\$50.

ALFAJORES DE CACAO AMARGO

Y dulce de leche artesanal.
\$60.

TOSTADAS DE PAN DE CAMPO

Y mermelada casera de temporada
\$60

Chef ejecutivo Fernando Golabek · Jefe de cocina Nicolás Papazian

Milión