

Milión

ENTRADAS · Appetizers

A partir 20:30 hs

CARPACCIO DE PEPINOS / CUCUMBER CARPACCIO

**Carpaccio de pepinos, cubos de ananá al horno caramelizados,
mix de tomates babys mezclados
con un syrup de sauco y croutons de cebollas**

Cucumber carpaccio, cubes of caramelized pineapple, mix of baby/cherry tomatoes, with, tangerine syrup and onion croutons

\$190

LOMO TATAKI / FILET MIGNON TATAKI

**Lomo tatakí con medallón de arroz crocante, chips de mandioca
y salsa negra dulce**

Filet mignon Tatakí, rice fried cookie, sweet soy glaze and yuca chips

\$230

ENSALADA JARDIN DE INVIERNO / WINTER GARDEN SALAD

**Remolacha húmeda horneada, crocante de quínoa,
nieve de queso de cabra y piedra de nueces garrapiñadas acompañadas
de una reducción de balsámico**

Rosted beet salad, fried quinoa, goat cheese, candied walnuts, balsamic glaze

\$195

PULPO TIERNIZADO/ CONFIT OCTUPUS

Piezas de pulpo tiernizado, compota de tomates y papas Andinas en aceite de oliva

Octopus confit in olive oil, tomato compote, black olives and Andean potatoes

\$250

MILION ROLLS / MILION ROLLS

**Rolls de salmónes ahumados blanco y rosa, palmitos, queso crema
en laminas de pepinos, sobre salsa de maracuyá y dulce de soja**

Rolls of smoked white and pink salmon, palm heart, creme cheese, cucumber, passion fruit and soy sauce

\$235

PRINCIPALES · Main

CARNE/ STEAK

**Bife de chorizo, molleja crocante y chorizo bombón
con papa confitada, dados de remolacha,
alioli de chimichurri y crema de morrón rojo**

Small Argentinian barbecue, grilled NY steak, chorizo, sweetbread, potatoes confit, roasted beets, chimichurri aioli and creamy red pepper sauce

\$380

American Express, MasterCard y Visa - Pago mínimo con tarjeta de crédito \$ 500.-

Club La Nación: Beneficio 20%OFF cada dos comensales.

Cubierto \$ 30,00



PRINCIPALES · Main

TERNERA BRASEADA / BRAISED VEAL ⊗

Braseado de ternera con salsa barbacoa ahumada, cremoso de zapallo y semi-criolla

Braised Veal with smoked barbecue sauce, roasted pumpkin cream and creole sauce.
\$320

LOMO MILION / FILET MILION

Filet mignon sobre hojas de espinaca, soufflé de queso de campo cubierto en una salsa Bearnaise

Grilled filet mignon over spinach leaves, cheese soufflé and Bearnaise sauce.
\$380

CORDERO / LAMB ⊗

Cordero con trio de zapallo, papas, batatas y hongos

Slow grilled wild Patagonian lamb with mushrooms, a trio of sweet potatoes, pumpkin, herbs
potatoes
\$350

CERDO/ PORK ⊗

Cerdo braseado con brûlée de humita y salsa de especias ahumadas

Braised pork, corn cream humita brûlée with smoked spices sauce
\$320

PESCA / FISH ⊗

Pesca del día laqueada, con caramelo sobre laminas de papa, cebolla roja, tomate y cilantro estilo asiático

Fish of the day with caramel sauce, roasted potatoes, red onions, tomatoes and
cilantro with Asian touch
\$330

VEGETALES · Veggie

TORTELLINI DE RICOTA / PASTA

Tortellini de ricota, dátiles con crema de curry, nueces y almendras

Ricotta tortellini, dried apricots with creamy curry sauce and almonds
\$190

TOFU FRITO / FRIED TOFU ⊗

Tofu frito, polenta al horno con ajo confitado, crema de coco, hongos y maní

Fried tofu, polenta cake with garlic confit, mushroom, coconut sauce and peanut
\$255

RISOTTO DE ZANAHORIA / CARROT RISOTTO ⊗

Risotto de zanahorias con queso de cabra y nueces, mouse de cabutia y hongos

Carrot risotto, goat cheese, walnuts, pumpkins mousse and wild mushrooms
\$215

Cheff de Cuisine: Virginia Taboada