



## ENSALADAS · Salads

### ENSALADA DE TOMATES / TOMATOES SALAD ☒

**Ensalada de tomates heirloom, con cebolla roja al horno, rabanito, queso Azul, aderezo de mostaza en grano y huevo poché**

Heirloom tomatoes salad, roasted red onion, radish, blue cheese, grain honey mustard and poached egg

\$154

### VARIEDAD DE VEGETALES / SAUTÉ SEASONAL VEGETABLES

**Variedad de vegetales de invierno en oliva y ajo tostado ☒**

(opción pollo, pesca del día o salmón ahumado) +\$90

Sauté seasonal vegetables with olive and toasted garlic (optional: grilled chicken, fish or smoke salmon)

\$154

### SOPA DE ESTACIÓN / SEASON SOUP ☒

(consultar opciones)

\$120

## POSTRES · Desserts

### QUESO Y DULCE / CHEESES & SWEET

**Clásico postre porteño con degustación de varios quesos y dulces caseros y artesanales.**

Cheeses & sweet, Classic Argentinian dessert

\$95

### PURO CHOCOLATE / CHOCOLATE

**Pudding de chocolate semi amargo sobre crema de chocolate blanco y yogurt, acompañado con un alfajorcito de dulce de leche**

Chocolate pudding, white yogurt cream and chocolate milk alfajor with dulce de leche.

\$125

### PERA MALBEC / MALBEC POACHED PEAR ☒

**Con dulce de membrillo y helado de sauco**

Malbec poached pear, quince caramel and sauco sorbet

\$125

### VOLCÁN DE DULCE DE LECHE / DULCE DE LECHE LAVA CAKE

**Con cremoso de leche de coco y almíbar de quinotos**

Dulce de leche lava cake with coconut cream sauce and kinoto compote

\$125

### BANANA NEGRA / BLACK BANANA ☒

**Asada con frutas frescas y miel de whisky y gel de absenta.**

Black roasted banana with seasonal local fruits with whiskey honey and jelly absent

\$105

### TRÍO DE HELADOS DE LA CASA /TRIO HOMEMADE ICE CREAM. ☒

(consultar opciones)

\$95