
COPA DE BIENVENIDA



Panes de elaboración propia, aceites de oliva extra virgen Colinas de Garzón y abreboca del día.


EMPANADAS



Empanadas mendocinas al horno de barro. (\$250 extra)

ENTRADAS

Cebolla de verdeo a la plancha, salsa romesco, ricota de cabra, pan fritto. 


Remolacha a la plancha, crema de labneh y tahine, ajo negro de rame, naranja y avellanas.  


Tuétano, pan de semillas, mostaza antigua, ensalada de apio, hinojo y manzana. 


Polenta grillada orgánica a la plancha, espinaca, repollo y hummus de semillas de girasol.  


Sopa del día.

PRINCIPALES

Pollo de granja al horno de barro, vegetales de estación, lenjetas, hongos. 

Cordero esteño adobado, boniato, hojas de la huerta, semillas de calabaza. 

Pesca a la plancha pacto oceánico, puré de alubias, zanahoria, tapenade, almendras. 

Ojo de bife a la parrilla, puré de papa, cáscara de papa crocante jugo de carne. (\$ 400 extra) 


Arroz basmati crocante, coliflor al horno de barro, alioli, pistachos.  


Ñoquis de papa a la plancha con vegetales. 

POSTRES

Torta húmeda de chocolate, crema mascarpone y café. 

Banana caramelizada, dulce de leche casero, helado de sabayón TannSanto. 

Tarta vasca con Quinotos confitados. 

Dulces de Lucía y quesos locales. 

Precio por persona: \$u 3.200.

Incluye agua y café.

 Vegetariano  Sin gluten