

---

**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