

COPA DE BIENVENIDA

Panes de elaboración propia, aceites de Oliva Extra Virgen
Colinas de Garzón y abreboca del día. *Pães de elaboração própria,
aceites de Oliva Extra Virgem Colinas de Garzón e aperitivo do dia.*

Caviar Polanco, papa, crema ácida (\$1000 extra)

Caviar Polanco, batata, creme azedo.

**DESDE EL HORNO DE BARRO
DO FORNO DE BARRO**


Empanada mendocina con salsa llajua.

Empanada mendocina ao forno de barro com molho llajua.



Empanada de humita y salsa llajua.

Empanada de humita e molho llajua.

**DE LA PLANCHA
DA CHAPA**

Txistorra (salchicha vasca), puré de poroto manteca, salsa criolla y ananá al domo. 

Salsicha, puré de feijão branco, molho crioulo e abacaxi ao domo.

Fainá, repollo quemado, alioli de berenjena y hierbas.  

Fainá, repolho grelhado, alioli de berinjela e ervas.

**DESDE LA PARRILLA
DA PARRILLA**


Ojo de bife a la parrilla, papa, lechuga iceberg, jugo de carne. 

Contra-filé as brasas, batata, alface iceberg, molho de carne.

Berenjena, chutney de tomate, hongos apanados, salsa de tahine y almendras. 

Berinjela, chutney tomate, cogumelos panados, molho tahini e amêndoas.

POSTRE


Desde la plancha: Frutas quemadas de estación, helado de yogurt, crocante de sésamo. 

Frutas de estação queimadas, sorvete de iogurte, crocante de gergelim.

Precio por persona: \$ 4.800

Incluye agua y café.

 Vegetariano

 Sin gluten