

## MENÚ NOCHE

### ENTRADAS P/COMPARTIR

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Degustación de Mar                                      | \$ 22.500 |
| Mbejú                                                   | \$ 8.500  |
| Ceviche de pacú                                         | \$ 9.000  |
| Remolacha asada<br>(con queso azul miel y aceto)        | \$ 7.500  |
| Provoleta                                               | \$ 14.000 |
| Mollejas<br>(salteadas en miel de caña y salsa de soja) | \$ 10.000 |

### PRINCIPALES

|                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Berenjenas y tomates asados<br>(al horno con albahaca y oliva)                            | \$ 12.500 |
| Surubí en costra cítrica c/ puré de cabutia                                               | \$ 22.000 |
| Ojo de bife con papas cubo y criolla de la casa<br>(carne, papas cubo al horno, morrones) | \$ 21.000 |
| Pollo al curry<br>(coliflor tostado y puré de arvejas)                                    | \$ 18.500 |
| Suprema de pollo rellena de espinaca, salsa blanca y queso gouda con tomates asados       | \$ 18.500 |
| Salmón grillado en salsa blanca, hilos de oliva y brócoli blanqueados                     | \$ 36.000 |
| Solomillo de cerdo con chutney agri dulce y ratatouille                                   | \$ 18.000 |
| Tapa de nalga con puré de boniato (reducción de vino malbec, almíbar y pimienta)          | \$ 18.000 |
| Cordero y cous cous<br>(cordero braseado y lactonesa de pimientos)                        | \$ 18.000 |
| Risotto amarillo con calamares                                                            | \$ 18.500 |

### ENSALADAS

|                                                                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Ensalada Cesar de pollo<br>(lechuga repollada y mantecosa, pollo, crutones, queso, aderezo cesar de la casa) opcional sin anchoas | \$ 15.000 |
| Ensalada Griega<br>(tomates en cubos, pepinos, cebolla colorada, queso y aceitunas)                                               | \$ 12.500 |
| Berenjenas y tomates asados al horno con albahaca y oliva                                                                         | \$ 12.500 |

### PASTAS

|                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Sorrentinos caprese y crema de oliva<br>(pasta, crema de oliva y aceitunas) | \$ 15.000 |
| Ñoquis de remolacha con salsa de 4 quesos                                   | \$ 14.000 |

### MENU KIDS

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Hamburguesita de carne con papas fritas    | \$ 9.000 |
| Milanesita de peceto c/papas fritas o puré | \$ 9.000 |

### POSTRES ( para compartir)

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Volcan de chocolate                   | \$ 9.000 |
| Pavlova cítrica c/helado de chocolate | \$ 7.500 |
| Peras al malbec                       | \$ 6.500 |
| Espuma y tropezones de mamón          | \$ 7.500 |
| Manzana al horno con helado           | \$ 6.500 |