

## RESTÓ

Crepe de pollo con salsa suave de queso / Chicken crepes with cheese smooth sauce	\$7.500
Crepe de vegetales, queso fresco con salsa rosa y semilla de sésamo / Vegetables crepes, fresh cheese with pink sauce and sesame seed	\$7.500
Ravioles de jamón, muzzarella y morrón con salsa / Ham, muzzarella and bell pepper ravioli with sauce	\$7.600
Spaghetis salteados con panceta, tomate cherry y crema / Spaghetis sauteed with pancetta, cherry tomato and cream	\$7.600
Filetitos de lomo a la pimienta con papas españolas españolas y vegetales grillados / Peppered beef slices with potatoes and grilled vegetables ☒	\$9.500
Filetitos de lomo con con salsa de hongos y puré mixto/ Beef slices with mushroom sauce and mixed pure ☒	\$9.500
Milanesa con papas fritas / Schintzel with fries	\$8.300
Napolitana con papas fritas / Schnizel with cheese and fries	\$9.600
Pechuga de pollo alimonada acompañado con papas a las española y salteado de cebolla y morrón / Lemony chicken breast with spanish style potatoes, sweet peper and onion ☒	\$8.700
Brochette de pollo con panceta y saltado de crema de champignones / Chicken skiwer, bacon, vegetables and mushrooms sauce ☒	\$7.500

PRINCIPALES | main course

## MENÚ EJECUTIVO executive menu

De Lunes Viernes de 12:00 hs a 15:00 hs  
Monday to Friday, from 12:00 to 15:00 hs

Precio por persona \$10.000  
Price per person

Incluye plato principal, postre, 1 bebida sin alcohol  
y café This includes main course, 1 dessert, 1  
non-alcoholic beverage and coffee

PRINCIPALES | main course

Bondiola de cerdo con salsa de mostaza, miel y puré de calabaza / Bondiola with mustard and honey sauce accompanied by butternut squash ☒	\$9.300
Costilla de cerdo braseada a la barbacoa con bastones de batata / Barbecue braised pork ribs with sweet potato sticks ☒	\$8.900
Merluza con verduras asadas y papas españolas / Hake with roasted vegetables and spanish style potatoes	\$8.300

POSTRES | dessert

Brownie con helado de americana y salsa de naranja / Brownie with american iceand orange sauce	\$4.300
Quesillo con miel de caña y nueces / Quesillo with cane syrup and nuts	\$3.900
Flan de vainilla con dulce de leche / Vanilla custard with dulce de leche ☒	\$3.800
Semifreddo de frutas de estación con salsa de frutos rojos / Semifreddo of fruits of station with red fruit sauce ☒	\$3.800
Mousse de dulce de leche con ralladura de chocolate / Sweet milk mousse and chocolate shavings ☒	\$3.900
Ensalada de frutas / Fruit salad ☒	\$4.200
Helado de chocolate y frutilla / Chocolate and strawberry ice cream ☒	\$4.200
Manzana asada con crema chantilly / Roasted apples and chantilly cream ☒	\$4.200



## OTRAS OPCIONES

REGIONALES / regional dishes

Empanada de carne Meat Empanadas	\$1.000
Empanada de queso Cheese Empanada	\$1.000
Tamales Tamales (Made with maize flour and minced meat)	\$2.600
Humitas Humitas (Made with sweetcorn and cheese)	\$3.500

ENSALADAS / salads

Ensalada Caesar, mix verde, crutones de queso parmesano, pollo grillé y aderezo / Caesar salad, green mix, parmesan cheese croutons, grilled chicken and dressing	\$7.400
Ensalada de queso, lechuga, tomate y pimiento Bell pepper salad with tomato, lettuce and cheese	\$6.800
Ensalada de jamón crudo, mix verde, palta y parmesano Cured ham, avocado, parmesano on a bed of greens	\$7.500

OTROS / others

Sopa de cebolla con queso Onion soup with cheese	\$4.800
Sopa de calabaza Pumpkin soup	\$4.800
Omelette de jamón y queso Ham and cheese omelette	\$4.800

