

## **MENÚ EJECUTIVO**

### **EXECUTIVE MENU**

**De Lunes a Viernes de 12:00 hs a 15:00 hs**

**Monday to Friday, from 12:00 to 15:00 hs**

**Incluye plato principal, una bebida sin alcohol, postre o café**

**This includes main course, 1 non-alcoholic beverage, 1 dessert or coffee**

### **Opciones/Options:**

- LOMO CON SALSA DE PIMIENTA Y MALBEC DE ALTURA - Filet mignon with pepper sauce and high-altitude Malbec
- POLLO CON SALSA DE HONGOS - Chicken with mushroom sauce
- CERDO CON SALSA DE ROMERO MIEL Y LIMÓN - Pork with rosemary, honey, and lemon sauce
- FILET DE LENGUADO CON GEL DE JENGIBRE Y LIMÓN - Filet of sole with ginger and lemon gel
- PASTA DEL DÍA CON: SALSA ROSA, BOLOGNESE, FILETO O 4 QUESOS - Pasta of the day with: pink, bolognese, filet or four cheeses sauce.

## **GASTRONOMÍA SALTEÑA - LOCAL GASTRONOMY**

- HUMITA DE TEMPORADA: Seasonal Corn Humita
- TAMAL DE MOTE Y CARNE VACUNA: Mote and Beef Tamale
- DUO DE EMPANADAS CLÁSICAS (ROASTBEEF CORTADO A CUCHILLO / PAPA ANDINA Y QUESO CRIOLLO): Duo of Classic Empanadas (Knife-Cut Roast Beef / Andean Potato and Creole Cheese)
- PASTEL DE PAPA, RECADO DE CARNE Y ESPECIAS DEL VALLE: Potato Pie with Beef Stew and Valley Spices.

## **PRIMERO PLATOS - FIRST COURSES**

- CARPACCIO DE TERNERA. PIMENTÓN DE CACHI. MAYONESA DE OLIVA NEGRA Y HOJAS DE RÚCULA: Veal Carpaccio. Cachi Paprika. Black Olive Mayonnaise and Arugula Leaves.



- **PROVOLETA GRILLADA. FONDO DE TOMATES Y AJÍ CAYENA. MIX DE VERDES Y ENCURTIDOS:** Grilled Provolone Cheese. Tomato and Cayenne Pepper Sauce. Mixed Greens and Pickles.
- **CEVICHE DE PESCADO BLANCO Y GEL DE LIMA. BATATAS, LECHUGA Y MAÍCES:** White Fish Ceviche with Lime Gel. Sweet Potatoes, Lettuce and Corn.
- **OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO:** Ham and Cheese Omelette

### **PLATOS FUERTES - MAIN COURSES**

- **BIFE ANCHO DE NOVILLITO. JUGO DE CARNE. PURÉ RÚSTICO Y CHIMICHURRI DE CEDRÓN:** Young Steer Beef Steak. Meat Juice. Rustic Mashed Potatoes and Lemon Verbena Chimichurri.
- **OSOBUCO BRASEADO A LA CRIOLLA. PAPINES DE ALTURA, POROTOS PALLARES Y COLIFLOR:** Braised Ossobuco in Criollo Style. High-altitude Potatoes, Peruvian Beans and Cauliflower.
- **TRUCHA EN SARTÉN DE TORRONTÉS. VEGETALES DE ESTACIÓN Y TIMBAL DE QUINOA:** Trout in Torrontés Wine Skillet. Seasonal Vegetables and Quinoa Timbale.
- **PECHUGA EN DOBLE COCCIÓN. CREMA DE JENGIBRE. ARROZ VERDE Y GALLETA DE AMARANTO:** Twice-Cooked Chicken Breast. Ginger Cream Sauce. Green Rice and Amaranth Cracker.
- **BONDIOLA CONFIT. CHUTNEY DE CAYOTE. COMPRESIÓN DE BATATAS Y REPOLLO CURADO:** Confit Pork Shoulder. Chayote Chutney. Sweet Potatoes Compression and Pickled Cabbage.
- **RAGOUT DE CORDERO AL ESTILO CALCHAQUÍ. PAPAS AMARILLAS, ZANAHORIAS Y ARVEJONES:** Calchaquí-Style Lamb Ragout. Yellow Potatoes, Carrots and Peas.
- **SPAGUETTIS PURA YEMA, CON BOLOÑESA DE TERNERA O AL WOK DE VEGETALES:** Egg Yolk Spaghetti, with Beef Bolognese or Stir-fried Vegetables.
- **MILANESA CON PAPAS FRITAS:** Breaded Beef Cutlet with French Fries
- **MILANESA A LA NAPOLITANA CON PAPAS FRITAS:** Breaded Beef Cutlet with Cheese, Tomato Sauce and French Fries
- **SORRENTINOS JAMÓN, MUZZARELLA Y MORRÓN FILETTO DE TOMATES ASADOS Y CREMA FRESCA:** Ham Sorrentini, Mozzarella and Bell Pepper. Roasted Tomato Filetto Sauce and Fresh Cream.
- **ENSALADA CAESAR, MIX VERDE, CRUTONES DE QUESO PARMESANO, POLLO GRILLÉ Y ADEREZO:** Caesar Salad, Mixed Greens, Parmesan Cheese Croutons, Grilled Chicken and Dressing.

### **VEGETARIANOS - VEGGIES**

- RISOTTO DE QUINOA. CONSERVA DE HONGOS. VEGETALES DE ESTACIÓN Y NUBE DE PARMESANO: Quinoa Risotto. Mushroom Conserve. Seasonal Vegetables and Parmesan Cloud.
- SOPA DE ZAPALLO PLOMO Y MANZANILLA. QUESO DE CABRA Y CHIPS DE PUERRO: Jarrahdale Pumpkin and Chamomile Soup. Goat Cheese and Leek Chips.
- SORRENTINOS DE CALABAZA, RICOTA. FILETTO DE TOMATES ASADOS, CREMA FRESCA Y NUEZ: Butternut Squash and Ricotta Sorrentini. Roasted Tomato Filetto, Fresh Cream and Walnut.
- ENSALADA DE 500 GR. HOJAS VERDES, VEGETALES DE ESTACIÓN, HONGOS FRESCOS, HUEVO MOLLET, QUESO DE CABRA, MIX DE SEMILLAS Y EMULSIÓN DE ACETO Y OLIVA: Salad with 500 gr. of Green Leaves, Seasonal Vegetables, Fresh Mushrooms, Soft-Boiled Egg, Goat Cheese, Seed Mix and Aceto & Olive Dressing.

### **POSTRES - DESSERTS**

- BROWNIE CON HELADO DE AMERICANA Y SALSA DE NARANJA / BROWNIE WITH AMERICAN ICE-CREAM AND ORANGE SAUCE.
- QUESILLO CON MIEL DE CAÑA Y NUECES / QUESILLO WITH CANE SYRUP AND NUTS
- FLAN DE VAINILLA CON DULCE DE LECHE / VANILLA CUSTARD WITH DULCE DE LECHE SEMIFREDDO DE FRUTAS DE ESTACIÓN CON SALSA DE FRUTOS ROJOS / SEASON FRUITS SEMIFREDDO WITH MIXED BERRIES SAUCE
- MOUSSE DE DULCE DE LECHE CON RALLADURA DE CHOCOLATE / DULCE DE LECHE MOUSSE AND CHOCOLATE SHAVINGS
- ENSALADA DE FRUTAS / FRUIT SALAD
- HELADO DE CHOCOLATE Y FRUTILLA / CHOCOLATE AND STRAWBERRY ICE-CREAM



- MANZANA ASADA CON CREMA CHANTILLY / ROASTED APPLES AND CHANTILLY CREAM