

MENÚ DE TEMPORADA

Primavera / Verano

"La naturaleza marca los ritmos de nuestra cocina, nos adaptamos a cada temporada para hacer la cocina que sentimos, sin censuras, que nace en las huertas y en las granjas de nuestro país.

Trabajamos con productores y proveedores locales para garantizar el frescor y la máxima calidad de nuestros alimentos, reflejados en el amor y el cuidado que en ellos ponemos al elaborar nuestras preparaciones"

Le invitamos a conocer nuestra cocina y manifestamos nuestro agradecimiento por habernos elegido.

ENTRADAS

Ostiones	Bs. 88
Asados, ensalada de coles, vinagreta de frutos secos y	
sirope de guindillas	
Alcachofas	Bs. 52
Fritas, ali oli de pimienta molle y kale. Salsa Chipotle picante	
Espárragos	Bs. 58
De temporada a la plancha con salsa romesco de almendras	
tostadas y balsámico de manzana	
Trucha	Bs. 76
En tartar con salsa de limón encurtido y chips de tubérculos	
Arvejas	Bs. 48
Crema de arvejas tiernas con picatostes	

FONDOS

PASTAS & ARROCES

Canelones	Bs. 98
Rellenos de lascas de surubí con salsa de mostaza a la antigua	
Rigatoni	Bs. 96
Con ragú de cordero	
Arroz meloso	Bs. 98

Con codornices y hongos



PESCADOS & MARISCOS

Salmón	Bs. 152
En salsa de rábano picante con Farinata de garbanzos	
Surubí	Bs. 126
Estofado con curry y tamarindo	
Pejerrey	Bs. 148
En salsa de cilantro y limón con gratinado de papa y puerro	D3. 1-10
Trucha	Bs. 138
En salsa cremosa de alcaparras, flores crujientes de papa y coliflor asada	DS. 130

CARNES

Cochinillo	Bs. 124
Crujiente, con calabaza asada, tomates & jengibre y yuca	
Cordero	Bs. 124
Paletilla braseada, encurtidos y tapenade de maní con cilantro	
Pato	Bs. 132
Pechuga asada con mantequilla de avellanas y cerveza.	
Quinoa y setas	
Ojo de Bife	Bs. 138
Argentino, jugo de carne con aroma de pimienta verde. Zanahorias tiernas con parmesano y vinagreta de trufa.	

POSTRES

Ópera	Bs. 42
Nuestra tarta de chocolate silvestre al 70%	
Torrijas	Bs. 42
Caramelizadas, bayas y cuajada de naranja	
Arroz	Bs. 42
Negro con mango y crema de coco	
Revoltijo	Bs. 42
De frutillas, merengue y rosas	

Nota: Los precios y la disponibilidad de los platos están sujetos a cambios sin previo aviso.