

"cada uno de los platos que conforman la carta, lleva una expresión de nuestras ideas, acerca del producto y su transformación, acerca de nuestra cocina; cada una de nuestras porciones, es una degustación, ni más, ni menos; lo invitamos a ser sabio con su paladar, y regalarse una deliciosa experiencia, de disfrutar de la armonía, entre comida y vino; o de simplemente disfrutar un momento con amigos; bienvenido"

Martín Molteni
Chef de Cocina

ENTRADAS

Pesca blanca, marinada de "tiradito", aromas de sashimi, en aceite de sésamo y jengibre encurtido, brotes, coulis de pimientos colorados rostizados

Pizza crujiente individual de vegetales provenzales y criollos, gratinados al horno de barro, marinados con hierbas

Mollejas doradas en miel de caña, e hinojo, papines dorados, pimientos asados, cebolla confit, frío de cebolla verdeo, cúrcuma, pimentón, ajo suave

Jabalí ahumado, acompañado de 15 expresiones de vegetales, autóctonos y exóticos, al horno de barro y crudos, aceite de ciboulette, hierbas frescas

En horno de barro, pizza individual, laminado de pimientos y panceta ahumada, aceite de hierbas provenzales, rúcula

Llama (lama glama) montada sobre fina masa con pella, crocante, papines, huevo de codorniz frito, brotes, aderezo de manteca y oliva al cúrcuma

Composición de lengua de cordero a la vinagreta, frutillas maduras, aderezo de frutillas y oliva extra virgen, cebollas blancas, menta acuática y rúcula selvática

Mosaico de mozzarella bocconcino, mousse de pimientos asados, pequeños vegetales crocantes, sobre emulsión de blanco de zucchini, albahaca joven

Mesclum de hojas verdes, hierbas, brotes y flores de estación, aderezadas en oliva extra virgen y gotas de limón, croutons, portobellos

QUESOS

Degustación de tres quesos argentinos, cabra, vaca y oveja, sus maridajes de sabor

PESCA

Pesca del día, sobre jardinera de zucchini, pepino japonés, tomate tibio, macerado en oliva extra virgen, limón conserva y coriandro, espárragos verdes frescos, salsa manteca de langostinos y pan de especias

Salmón rosado apoyado en un canelón de hongos silvestres y de cultivo, arvejas, chauchas, pequeñas zanahorias, jugos concentrados

Pesca blanca, cubierta en láminas de vegetales crujientes, al costado masa de pella, tomate confitado, hongos, lámina de portobellos, espuma de caldo de oliva extra virgen

AVES

Codorniz rellena con espinacas al horno de barro, echalotes caramelizadas, quinotos frescos, papas andinas rostizadas

Pollo de grano, papa imilla dorada con ajo entero, esparrago, bulbo de verdeo confitado, tomates de viña en azúcar integral, oliva, limón conserva y romero

Pato, su pechuga en sellado fuerte, su pata braseada en jugos, espárragos verdes de estación, damascos en manteca y especias, tallos de hoja mostaza

CARNES

Bife angosto con sal gruesa, laminas de panceta ahumada, cubo de papa rostizada relleno con crema de hongos, hinojos sellados fuerte, hongos frescos

Conejo de campo, en costra de mostaza en grano y almendra, hinojos en limón conserva, chauchas, papines norteros, tomates confit, ajos asados

puratierra

Cordero patagónico, ojo del lomo, sobre nabo glaceado en vinagre de xerés, papines, zapallitos y gírgolas, manteca de especias y pan integral

Lomo al horno de barro, mousselina de papa, ollucos en su jugo más charque, cebollas confitadas doradas fuerte, migas en aceite de comino

Bondiola de cerdo, en miel de especias "ruta del norte", papas crujientes, peras asadas, ciruelas en Malbec, zapallitos dorados

PASTAS

Agnolloti rústicos, farsa de cerdo, ave y camarones, aromas de echalotes y jengibre, sobre manteca de tomate, vegetales crujientes, gotas de soja

Ravioles caseros rellenos de espinaca fresca, salsa cremosa de hongos de estación - portobello, agáricos, gírgolas, hierbas frescas

Cappeletis de calabaza Anco, en jardinera de vegetales provenzales, emulsionados con oliva extra virgen y hierbas

Rotolo, relleno de papa, salmón ahumado y manteca de limón, crema de queso Sbrinz y hongos laminados, gratinados al horno de barro

Linguine de yema, juliana larga de zucchini, zanahorias y zapallitos, en oliva extra virgen

Linguine de tinta de calamar con langostinos sarteneados, en crema perfumada de hierbas provenzales

Guarniciones, de nuestros platos, en orden aparte

- Los menús son indicativos, algunos productos, por estacionalidad, o disponibilidad, pueden variar de los expresados