

puratierra

MENU 8 PASOS

“La expresión de productos de estación, el mercado local y regional, sabores argentinos e influencias aborígenes, expresados desde nuestra cocina”

Martín Molteni

Chef de Cocina

Paso uno

Pesca blanca (Pejerrey – Odonthestes Bonariensis) marinado en limón, oliva extra virgen, vinagre, salsa criolla, brotes jóvenes, espuma de leche

Paso dos

Mollejas doradas en miel de caña y semillas de hinojo, crema de papas, cebollas en su caldo, hongos frescos dorados, salsa de ají rocoto

Paso tres

Llama (lama glama) dorada, papas andinas doradas, salsa de ají amarillo, aceite de azúcar integral y especias, cebollas encebichadas, chicharrones

Paso cuatro

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

Paso cinco

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

Paso seis

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

Paso siete

Zapallo en almíbar de nuestra pastelería, cremoso de cúrcuma y chocolate blanco, mozzarella bocconccino, crema inglesa con pimienta jamaica y ralladura de lima

Paso ocho

Mousse chocolate semi amargo, sobre crema manteca de café, base crocante de daquoise, puré de naranjas enteras, más gajos naturales

Incluye agua mineral Villavicencio

Café Bohío ó Té Tealosophy

El menú se sirve sólo para el total de los comensales

Menú servido hasta las 23.00 horas

VINOS

Terrazas de los Andes Torrontés
Humberto Canale Sauvignon Blanc
Terrazas Reserva Malbec
Santa Julia Tardío

Terrazas de los Andes
Bodega Humberto Canale
Terrazas de los Andes
Bodega Zuccardi

Salta
Río Negro
Mendoza
Mendoza

puratierra

“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 (Pejerrey – Odonthestes Bonariensis) marinado en limón, oliva extra virgen, vinagre, salsa criolla, brotes jóvenes, espuma de leche

Pizza crujiente individual de panceta ahumada sobre mozzarella, hojas de rúcula fresca con aceite de oliva extra virgen

Mollejas doradas en miel de caña y semillas de hinojo, crema de papas, cebollas en su caldo, hongos frescos dorados, salsa de ají rocoto

Salmón rosado ahumado más huevo poché, papas en caldo de panceta ahumada, emulsión de pesto, hojas frescas

Tomate confitado en terrina, con bocconccino de mozzarella, lámina de zuchinni, aceite de oliva extra virgen de San Juan, salsa de ají rocoto

En horno de barro, pizza individual, con láminas de vegetales crocantes, queso Brie de vaca

Llama (lama glama) dorada, papas andinas doradas, salsa de ají amarillo, aceite de azúcar integral y especias, cebollas encebichadas, chicharrones

Pato confitado, chutney de mango, coulis de perejil y albahaca, brotes tiernos, hojas, garrapiñadas de bayas de piñones de araucaria y enebro

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 zuchinni, pepino japonés, tomate tibio, macerado en oliva extra virgen, limón conserva y coriandro, chauchas frescas, 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 laminados, espuma de caldo de oliva extra virgen

puratierra

AVES

Codorniz rellena con espinacas al horno de barro, echalotes caramelizadas, membrillos en vino blanco, papas andinas rostizadas

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

Pato, su pechuga en sellado fuerte, su pata braseada en jugos, chauchas de estación, higos 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 norteños, tomates confit, ajos asados

Cordero patagónico, lomo, sobre nabo glaceado en vinagre de vino, papines, zapallitos y hongos, 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

Agnolotti 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

Cappelettis 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

Linguinne de yema, juliana larga de zuchinni, zanahorias y zapallitos, en oliva extra virgen

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

Guarniciones, de nuestros platos, en orden aparte