

ENTRADAS

TRILOGÍA DEL BOSQUE \$2900

Tostones en pan de focaccia.

Crema de maíz, trucha ahumada, hojas de rúcula y maíz frito.

Crema de hongos de pino, ciervo ahumado, puerro frito y tomates confitados.

Crema de tomates secos, jabalí ahumado, brotes y hojas verdes.

TRILOGÍA VEGGIE \$2700

Rúcula fresca, pesto de nueces, peras y queso azul.

Caponata (berenjena, cebolla, morrones y ajos asados) con tapenade de aceitunas.

Mix de verdes, mousse de palta y tomates confit.

Gravlax de trucha (Trucha curada en sal y azúcar especiadas) acompañada de ensalada de verdes, hojas de eneldo, flores, aceite verde y tira de focaccia. \$3100

Variedad de empanadas fritas o al horno. \$700 C/U

Servida con salsa criolla y picante.

De picadillo de carne clásica con huevo y aceitunas.

De cordero cortado a cuchillo.

De berenjenas, mozzarella y tomate.

Queso provolone ahumado quemado con salsa criolla, tomate y palta asada acompañada de mix de verdes y dressing de oliva. \$2700

Tapeo de bosque y montaña \$4000

(para dos personas)

Variedad de quesos, fiambres y ahumados.

Variedad de escabeches.

Mousse de queso azul, hummus y alioli.

Variedad de panificados de la casa.

ENSALADAS

Burrata de búfala (queso de búfala), jamón crudo y mix de verdes, quemado con salsa criolla. \$3400
Tomate y palta asada acompañada de mix de verdes y dressing de oliva.

Ensalada fresca del día. \$1900
(consultar chef)

Carpaccio de remolacha y zuchinis, \$2000
con almendras tostadas, ricota especiada, brotes, hojas de cilantro y oliva.

ENTREPANES

Todos nuestros sandwich salen con papas rústicas.

Sandwich de pollo marinado en hierbas frescas y mix de mostazas, cremoso de palta, cebolla fresca, tomate y mix de verdes. \$2900

Hamburguesa de ternera, cheddar, panceta crocante, tomate, mayonesa casera y cebollas caramelizadas. \$3000

Hamburguesa Veggie, medallón de lentejas, berenjenas y zapallo, con zuchinis y zapallitos grillados, brotes y mayonesa de albahaca. \$2800

Sandwich de milanesa con tomate, lechuga, huevo, alioli y hojas verdes. \$3000



SOPAS DEL DIA \$2400
(Consultar con el chef)

PASTAS

Lasagna de trucha y ricota, paltas, \$3600
hojas de espinaca con crema de azafrán, cherrys, puerros y verdes.

Dúo de sorrentinos de trucha \$3400
(con masa de espinacas y sepia de calamar) con crema suave de hongos, ragout de hongos, almendras tostadas y puerro frito.

Tagliatelle " A la Norma" \$2500
(Berenjenas fritas, hojas de rúcula y albahaca fresca y ricota fresca de la casa).

RISOTTOS

Risotto de remolacha con ricota de la casa, ajos y almendras crocantes con chips de remolacha y brotes. \$2500

Risotto del bosque (mix de hongos, panceta, lomo de ciervo y vino tinto). \$3000

PESCADOS

Trucha patagónica a la manteca negra, alcaparras y almendras tostadas acompañado de puré de coliflor. \$4200

Trucha rellena de vegetales con crema de puerros y hongos. \$3900

PRINCIPALES

Vacío braseado al horno en cocción lenta con papines al ajillo y verduras al rescoldo. \$3900

Entraña a la plancha con criolla y chimichurri acompañado de papa aplastada y mix de verdes. \$3200

Clásica milanesa de peceto con puré rústico. \$3100

Matambre de cerdo con crema de queso azul con puré cremoso de zanahoria al tomillo y puerros asados. \$4100

PRINCIPALES VEGETARIANOS

Wok de quinoa roja, jengibre, vegetales, brotes y maní con salsa de soja. \$2900

Papa aplastada con mix de verdes y verduras al rescoldo. \$2700

POSTRES

Mousse de chocolate al whisky con crocante de nuez y coulis de frutos del bosque. \$1800

Flan de la casa con crema y dulce de leche. \$1500

Panacotta de coco con coulis de frutos del bosque o ganache de chocolate. \$1800

Torta del día (consultar con cocina) \$1500