

# GASTRONOMÍA

## BISTRÓ FRANCÉS

### ENTRADAS

ENSALADA CAESAR Con pollo.	\$480.-
ENSALADA DE VEGETALES GRILLADOS con huevo mollet.	\$420.-
ENSALADA NIÇOISE de lechuga, atún, huevo, papa, chaucha, tomate y cebolla.	\$420.-
PULPO A LA PLANCHA con romesco y papa fondante.	\$890.-
MOUSSE DE FOIE AL OPORTO con chutney de frutas de temporada.	\$290.-

### SANDWICHES Y TARTAS

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO Rúcula, tomate confitado, queso crema, palta.	\$550.-
BAGUETTE DE JAMÓN CRUDO, BRIE, RÚCULA Y TOMATES SECOS.	\$490.-
TARTA DE PANCETA, QUESO Y PUERRO.	\$390.-
TARTA DE CEBOLLA CONFITADA Y QUESO / TARTA DE VEGETALES ASADOS / TARTA DE CHOCLO	\$380.-

### PLATOS PRINCIPALES

PESCA A LA PLANCHA, c/guarnición recomendada del día.	\$750.-
POLLO BABY ASADO con papines y hongos salteados.	\$690.-
LOMO A LA PIMIENTA c/salsa de cognac y gratin de papa.	\$790.-
OJO DE BIFE CON HUESO al tomillo con salsa de mostaza, acompañado de papines y hongos salteados. (600gr)	\$1.390.-
MAGRET DE PATO A LA MIEL y especias, con muselina de batatas.	\$790.-
TERNERA BRASEADA con mousseline de papa con aceite de trufa.	\$590.-
COCHINILLO CONFITADO con pure cremoso de batata y zanahoria.	\$670.-

## RISTORANTE ITALIANO

### ENTRADAS

BURRATA Con jamón crudo, rúcula y tomate confitado.	\$550.-
VITEL TONÉ	\$450.-

### PRINCIPAL

	PENNE RIGATE	\$490.-
	SPAGHETTI	\$490.-
	ÑOQUIS	\$490.-

SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO	\$460.-
RAVIOLES NEGROS RELLENOS DE FRUTOS DE MAR	\$490.-
RAVIOLES VERDES RELLENOS DE QUESO Y VERDURA	\$470.-
RAVIOLES RELLENOS DE CORDERO	\$490.-

### SALSAS:

Pomodoro, cuatro quesos, bolognesa, pesto Genovese y mediterránea.

### SALSA ADICIONAL:

Frutos de mar. \$190.- Ragú de hongos o Pulpetas. \$190.-

LASAGNA DE VEGETALES	\$450.-
LASAGNA DE CARNE (ambos con salsa mixta)	\$470.-

### PIZZAS AL HORNO DE BARRO ESPECIAL EN MASA MADRE

MUZZARELLA / MARGARITA	\$550.-
JAMÓN / JAMÓN CRUDO, RÚCULA Y TOMATES SECOS	\$590.-
NAPOLITANA	\$530.-
CHAMPIGNONES Y PROVOLONE	\$550.-

### EMPANADAS \$75.-

CARNE BRASEADA - JAMÓN Y QUESO - MUZZARELLA, PROVOLONE Y CEBOLLA

## ROTISSOIRE

### SANDWICHES AL SPIEDO

Bondiola de cerdo o pollo de campo.	\$470.-
Ojo de bife.	\$570.-
Con lechuga, tomate, cebolla y panceta crispy. Acompañado con papas rústicas. (Disfrutalo también al plato)	

### RIBS BARBACOA - 500grs

Acompañadas por mix de hojas verdes o papas rústicas. \$620.-

### SANDWICH ESPECIAL DE CHORIZO Con variedad de dips.

\$230.-

### HAMBURGUESA DE CORDERO

En pan de masa madre con tomate confitado, rúcula y queso cremoso. Acompañado con papas rústicas. \$470.-

### HAMBURGUESA GOURMAND

Guacamole, Huevo a la plancha y Dressing de pepinillos. \$470.-

### HAMBURGUESA BIFE DE CHORIZO CARNE ANGUS

Con pickles de pepinos, lechuga glaciar, tomate, cheddar. Acompañado con papas rústicas. \$450.-

### DE NUESTRO SPIEDO (PRECIO POR KILO)

POLLO	\$350.-
OJO DE BIFE	\$1.200.-
BONDIOLA DE CERDO	\$1.000.-

Acompañados por mix de hojas verdes o papas rústicas.

(RESERVAR CON 24 H DE ANTICIPACIÓN)

### GUARNICIONES Y ENSALADAS

Ensalada mixta	\$220.-
Papas fritas bastón o rústicas	\$150.-
Puré de papas	\$190.-

### MINUTAS

Chorizo criollo bombón / Morcilla criolla bombón	\$150.-
Milanesa de ternera con guarnición*	\$590.-

\*Ensalada mixta, papas fritas, puré de papas o calabaza.

### NUESTRAS PICADAS PARA DOS

#### EUROPEA \$1.200.-

Jamón crudo, chorizo pamplona, panceta ahumada (España). Queso roquefort, queso brie, Camembert, queso untable de finas hierbas o de nuez (Francia). Jamón crudo, Grana padano (Italia).

#### REGIONAL \$1.100.-

Salames tandilenses: fuet y finas hierbas, bastón picado fino y colorado. Queso de cabra de Suipacha, crottin, para untar, brie y feta con aceite de oliva y condimentado.

# GASTRONOMÍA

## OYSTER & SUSHI BAR

### CEVICHE

**CLÁSICO \$590.-** Pescado blanco o salmón, cebolla colorada, cilantro, jugo de limón sutil. Con o sin picante.

### TIRADITOS NIKKEI

#### PERUVIAN \$630.-

Pesca blanca, láminas de lima, con salsa de ají amarillo, infusión de aceite de oliva con cilantro y chips.

#### NIKKEI \$630.-

Salmón Premium con salsa de miso (pasta agrídulce a base de porotos de soja), algas wakame y semillas de sésamo tostadas.

### COMBINADOS

**SALMÓN PREMIUM** 21 piezas. Con sashimi  
10 Rolls (New York y Philadelphia), 5 Niguirí, 6 Sashimi. **\$1030.-**

**SALMÓN PREMIUM** 15 piezas  
10 Rolls (New York y Philadelphia), 5 Niguirí. **\$850.-**

**ONLY ROLLS** 20 piezas  
5 Philadelphia, 5 New York, 5 California, 5 Tuna. **\$960.-**

**GOURMAND** 21 piezas  
10 Rolls Clásicos (a elección, porción 5 u.) 5 Niguirí  
(Salmón o langostinos) o Sashimi. **\$1030.-**

### CLASSIC Rolls (5 unidades)

**CALIFORNIA** Kani kama, palta y pepino. **\$320.-**

**TUNA CREAM** Atún cocido, hojas verdes, ciboulette,  
con salsa de mayonesa de wasabi. **\$320.-**

**NEW YORK** Salmón premium, palta y pepino. **\$370.-**

**PHILADELPHIA** Salmón premium, queso crema y cebolla de verdeo. **\$370.-**

**SPICE SALMÓN** Salmón premium, queso crema y cebolla de verdeo,  
con salsa de sriracha (picante a base de chiles asiáticos). **\$370.-**

### SPECIAL ROLLS (5 unidades)

#### GOURMAND \$390.-

Langostinos panko, con queso crema y palta; envuelto en salmón premium.  
Salsa de maracuyá e hilo de salsa teriyaki. Chip de mandioca y topping Gourmand.

#### NATURAL ROLL \$320.-

Queso crema, mango, shitake (hongo japonés), pepino, envuelto en palta.  
Salsa de mayonesa de wasabi o maracuyá y chip de batata.

### NIGUIRI (4 unidades)

**SALMÓN PREMIUM / SHAKE** **\$390.-**

### SASHIMI (5 unidades)

**SALMÓN PREMIUM / SHAKE** **\$390.-**

**PESCA BLANCA** **\$290.-**

### GEISHAS (6 unidades)

**SALMÓN PREMIUM, PALTA Y QUESO CREMA** **\$450.-**

### OSTRAS (3 unidades)

**FRESCAS** Al limón, vinagre de echalotes y salsa picante (opcional) **\$490.-**

## PÂTISSERIE

**CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS** **\$230.-**

**TARTA TATIN** **\$290.-**

**TIRAMISÚ** **\$290.-**

**LINGOTE DE CHOCOLATE** **\$290.-**

## BOULANGERIE

Compra mínima: media docena

**MEDIALUNAS** **\$45.-**

**PAIN AU CHOCOLATE** **\$90.-**

**CINNAMON ROLL** **\$80.-**

**PAIN AUX RAINSINS O PAN DE PASAS** **\$90.-**

**TRENZA DE CHOCOLATE** **\$90.-**

**CROISSANT** **\$80.-**

**SCON DE QUESO** **\$59.-**

**CHAUSSON POMMES** **\$90.-**

**MUFFINS** **\$60.-**



**ICE CREAM / POTE (473ml)** **\$669.-**

Cookies & Cream. Dulce de Leche. Belgian Chocolate  
Vanilla Caramel Brownie. Caramel Biscuit & Cream  
Strawberries & Cream. Vanilla. Strawberry Cheesecake

**BARS / PALETAS** **\$250.-**

Chocolate Choc Almond. Vanilla Caramel Almond  
Strawberries & Cream. Salted Caramel

## BEBIDAS

### CERVEZAS

Imperial Stout - 500ml **\$190.-**

Imperial Amber lager - 500ml **\$190.-**

Imperial lager - 500ml **\$190.-**

Köstritzer Negra - 330ml **\$250.-**

Bear Beer Lager - Lata 500ml **\$190.-**

Bear Beer Wheat - Lata 500ml **\$190.-**

Bear Beer Strong Lager - Lata 500ml **\$190.-**

Bear Beer Strong Stout - Lata 500ml **\$190.-**

### GASEOSAS / BOTELLA

Coca cola - light - zero PET 500cc **\$120.-**

Sprite - Sprite zero - PET 500cc **\$120.-**

### AGUA MINERAL

Evian **330cc \$170.- 750cc \$250.-**

Villavicencio con o sin gas **500cc \$120.-**