



REINAMORA

RESTAURANT

EL COMIENZO

THE BEGINNING

O COMEÇO

Texturas de centolla: Gratinada, natural y grillada

Textures of King crab: Gratin, natural and grilled

Texturas de centolla: gratinada, natural e grelhada



\$ 980

Pulpo a la plancha sobre tortilla de papa y cebolla de verdeo con ensalada de tomates cherry y manzana

Grilled octopus served on potato and green onion tortilla, with cherry tomatoes and apple salad

Polvo grelhado sobre tortilla de batata e cebolinha com salada de tomates cherry e maçã



\$ 890

Cordero braseado con salsa de cassis y emulsión de berenjenas ahumadas

Braised lamb with cassis sauce and smoked eggplant dressing

Cordeiro braseado com molho de cassis e emulsão de berinjelas defumadas



\$ 630

Sopa de centolla

King Crab soup

Sopa de centolla



\$ 690

Sopa de maíz ahumado con salsa picante y queso

Smoked corn soup with spicy sauce and cheese

Sopa de milho defumado com molho picante e queijo



\$ 400

Ensalada Caesar's con pollo ahumado en lenga

Caesar's salad with smoked chicken in 'lenga' wood

Salada Caesar com frango defumado com "lenga"

\$ 450

Ensalada tibia de zapallo y calabaza, manzana deshidratada y queso brie rebozado en semillas

Warm pumpkin salad, dry apple and brie cheese coated with seeds

Salada de abóboras, maçã desidratada e queijo brie empanado com sementes



\$ 410

Ensalada de hojas verdes, quínoa, olivas negras, tomate y praliné de frutos secos y arándanos

Green leaves salad with quinoa, black olives, tomatoes, and a praliné of dry fruits and blueberries

Salada de folhas verdes, quinoa, azeitonas pretas, tomate e praliné de frutas secas e mirtilo



\$ 400



Local



Libre de gluten
Gluten free
Livre de glúten



Vegetariano
Vegetarian
Vegetariano



Contiene nuez
Contains nut
Contém noz

El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud Ley Nac. 14349

Consuming too much salt is injurious to health Nat. Law 14349

Consumir muito sal é ruim para sua saúde Ley Nac. 14349



REINAMORA

RESTAURANT

PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSES

PRINCIPAIS

Merluza negra al hierro sobre chutney de arándanos con calabaza rellena de pimientos y alcaparras

Black hake cooked grilled over blueberries chutney with pumpkin filled with peppers and capers

Merluza negra na panela de ferro sobre chutney de mirtilo com abóbora recheada com pimentões e alcaparras



\$ 1200

Pesca del día, mil hojas de papas y arvejas con emulsión de tomates secos

Catch of the day, potato and green peas strudel with a dry tomatoes dressing

Peixe do dia, mil folhas de batata e ervilhas com emulsão de tomates secos



\$ 700

Pastel del Canal Beagle: Abadejo, pejerrey y róbalo

Canal Beagle Pie: Pollock, pejerrey and sea bass

Torta do Canal Beagle: abadejo, peixe-rei e robalo



\$ 690

Lomo grillado con texturas de tubérculos y provoleta ahumada en lenga

Grilled loin with tuber textures and smoked provolone grilled on 'lenga' wood

Filé mignon grelhado com texturas de tubérculos e provolone defumado com "lenga"



\$ 730

Cazuela de cordero fueguino

'Fueguino' lamb stew

Caçarola de cordeiro fueguino



\$ 680

Ojo de Bife en costra de chimichurri con vegetales a la criolla

"Chimichurri" crusted beef eye with creole vegetables

Ojo de Bife em crosta de chimichurri com vegetais a la criolla



\$ 690

Strudel de espinaca, calabazas asadas y olivas negras con salsa de tomate y rúcula

Spinach strudel, roasted pumpkins and black olives with tomato and arugula sauce

Strudel de espinafre, abóboras assadas e azeitonas pretas com molho de tomate e rúcula



\$ 610

Risotto de hongos patagónicos, espárragos y tomates cherry deshidratados

Risotto of patagonian mushrooms, asparagus and dry cherry tomatoes

Risotto de fungos patagônicos, aspargos e tomates cherry desidratados



\$ 600

Sorrentinos de cordero con crema de tomates quemados

Lamb sorrentinos with cream of burnt tomatoes

Sorrentinos de cordeiro com creme de tomates queimados



\$ 660

Pappardelle de espinaca con crema de langostinos y camarones

Spinach pappardelle with shrimp and prawn cream

Pappardelle de espinafre com creme de lagostim e camarão

\$ 620

UN DULCE FINAL

SWEET
DOCE

Tradicional flan argentino

Traditional argentine flan
Tradicional flan argentino



\$ 220

Creme Brulée de dulce de leche

Caramel creme brulée
Creme Brulée de doce de leite



\$ 230

Dúo de bavaroise. Chocolate blanco y maracuyá

Duo of bavaroise: white chocolate and passion fruit
Duo de bavaroise: chocolate branco e maracujá

\$ 230

Hojaldre de manzana

Apple strudel
Folhado de maçã



\$ 250

Volcán de chocolate y frutos rojos

Chocolate and red berries volcano
Petit gateau de chocolate e frutas vermelhas



\$ 270

Degustación de clásicos argentinos

Argentine classics tasting
Degustação de clássicos argentinos



\$ 280

Ensalada de frutas con helado de limón

Fruit salad with lemon ice cream
Salada de frutas com sorvete de limão



\$ 240

Porción de torta

Slice of cake
Pedaço de torta



\$ 300