

**EL COMIENZO**  
THE BEGINNING

<p><b>Texturas de centolla: Gratinada, natural y grillada</b> King Crab textures: Gratinated, natural and grilled</p>	 	<p><b>\$ 2600</b></p>
<p><b>Pulpo salteado, puré de batatas y castañas con salsa criolla de maíz ahumado</b> Seared octopus, mashed sweet potato and chestnut with smoked corn criolla sauce</p>	 	<p><b>\$ 1650</b></p>
<p><b>Caldereta de frutos de mar</b> Seafood stew</p>	 	<p><b>\$ 1350</b></p>
<p><b>Sopa de zanahoria y brusqueta con queso brie</b> Carrot soup and brusqueta with brie cheese</p>		<p><b>\$ 950</b></p>
<p><b>Ensalada Caesar's con langostinos a la plancha</b> Caesar's salad with seared shrimps</p>		<p><b>\$ 1200</b></p>
<p><b>Pre asado argentino: Mollejas al limón, chorizo bombon y provoleta</b> Argentinan "pre asado": Sweetbread with lemon, Argentinan Chorizo and provoleta cheese</p>		<p><b>\$ 1400</b></p>
<p><b>Burrata con pastrón de cordero, rúcula, olivas negras, tomates asados y vinagreta balsámica</b> Burrata with lamb pastrami, arugula, black olives, roasted tomatoes and balsamic vinagret</p>	 	<p><b>\$ 1200</b></p>
<p><b>Mix de verdes, salicornia, pepinos agridulces, tofu marinado, pimientos asados y focaccia de olivas</b> Mix of green, grassworth, sweet and sour cucumbers, marinated tofu, roasted bell peppers and olives focaccia</p>	 	<p><b>\$ 950</b></p>
<p><b>Arrancinis de curry sobre ceviche de hongos patagonicos con salsa romesco</b> Arrancinis with curry on patagonic mushrooms ceviche and romesco sauce</p>	 	<p><b>\$900</b></p>



Local



Libre de gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian







Contiene nuez  
Contains nut

**PLATOS PRINCIPALES**  
 MAIN COURSES

<p><b>Merluza negra a la plancha, salteado de zanahorias, papines e hinojos con tapenade de aceitunas verdes</b>          Black hake, with a carrots, baby potatoes and fennels sautéed, and green olives tapenade</p>	 	<p><b>\$ 3400</b></p>
<p><b>Centolla a la parmesana</b>          Gratinated king crab with parmesan cheese</p>	 	<p><b>\$ 3300</b></p>
<p><b>Risotto de frutos de mar</b>          Seafood risotto</p>	 	<p><b>\$ 1900</b></p>
<p><b>Pastel del canal Beagle</b>          Beagle channel pie</p>	 	<p><b>\$ 1750</b></p>
<p><b>Trucha arcoiris a la plancha, buñuelos de acelga y queso ácido</b>          Rainbow trout, chard fritter and sour cream</p>		<p><b>\$ 1800</b></p>
<p><b>Cazuela de cordero fueguino</b>          Tierra del Fuego lamb stew</p>		<p><b>\$ 1600</b></p>
<p><b>Lomo grillado con reducción de malbec, papa rellena y crocante de sardo estacionado</b>          Grilled beef tenderloin with malbec reduction, stuffed potato and “sardo” cheese cracker</p>		<p><b>\$ 1900</b></p>
<p><b>Ojo de bife ahumado con cebolla rellena envuelta en panceta y tortilla a la plancha con reducción de vinagre balsámico casero</b>          Smoked Rib eye steak with stuffed onion wrapped in bacon and grilled tortilla with homemade vinegar balsamic reduction</p>		<p><b>\$ 2200</b></p>
<p><b>Rack de cordero braseado con tagliatelles frescos de espinaca</b>          Brased lamb rack with spinach fresh tagliatelle</p>		<p><b>\$ 2000</b></p>
<p><b>Milhojas de vegetales de estación con fondue de tomates</b>          Seasonal vegetables millefeuille with tomato fondue</p>	 	<p><b>\$ 1400</b></p>
<p><b>Risotto de remolachas horneadas y marinadas en salvia fresca, queso de oveja y brotes de cebolla fresca</b>          Risotto of roasted beetroots and marinated in fresh sage, goat cheese and fresh onions sprouts</p>	  	<p><b>\$ 1500</b></p>
<p><b>Sorrentinos de hongos patagónicos con crema de tomates cherry</b>          Patagonic mushroom sorrentinos with cherry tomatoes sauce</p>	 	<p><b>\$ 1600</b></p>

**UN DULCE FINAL**  
SWEET

<p><b>Tradicional flan argentino</b> Argentinian traditional flan</p>		<p>\$ 600</p>
<p><b>Heladetox: Sorbete homemade de limón, canela, jengibre, menta y cardamomo acompañados de frutas naturales</b> Heladetox: Homemade sorbet of lemon, cinnamon, ginger, mint and cardamom with natural fruits</p>		<p>\$ 500</p>
<p><b>Profitedona: Dona de pasta choux, rellena de crema de avellanas y caramelo</b> Profitedona: Donut of choux Pastry, struffed with hazelnut and caramel cream</p>		<p>\$ 650</p>
<p><b>Framchesse: Mousse de queso y frambuesas con corazón de chocolate blanco sobre base sablée de almendras y chocolate</b> Framchesse: Cheese and raspberry, stuffed with with chocolate ganache, on almonds and chocolate sablée pastry</p>		<p>\$ 650</p>
<p><b>Nuestra versión de hojaldre: Manzana cocida con especias, rellena de crema alimonada sobre hojaldre francés y helado de frutos del bosque</b> Our versión of pâte feuilletée: Cooked apple with spices stuffed with a lemon cream, on french puff pastry with red fruits ice cream</p>		<p>\$ 650</p>
<p><b>Bluechese cake: Pera en almíbar sobre cheesecake de queso azul con garrapiñada de nueces</b> Bluechese cake: Syruped pear on blue cheesecake with sugared walnuts</p>		<p>\$ 700</p>
<p><b>Porción de torta</b> Slice of cake</p>		<p>\$ 650</p>
<p><b>Helados</b> Ice Creams</p>		<p>\$ 550</p>