



Entradas Frías ***Cold Appetizers***



Jamón serrano y palmitos <i>Palm hearts whit parma ham</i>	\$4700
Vitel thone <i>Sliced veal in tuna fish & mayonnaise sauce</i>	\$5900
Mayonesa de ave <i>Chicken salad</i> <i>(chicken, diced potatoes and carrots, green peas and mayonnaise)</i>	\$4400
Ceviche de Pulpito (pulpo, cebolla morada, pimienta, limón, cilantro, jengibre, ajíes jalapeños y aceite de oliva) <i>Octopus Ceviche</i> (octopus, onion, pepper, lemon, coriander, ginger, olive oil & jalapeño peppers)	\$10000

Entradas Calientes ***Warm Appetizers***

Omelette clásico (huevos, jamón, queso) <i>Classic omelette</i> (ham and cheese)	\$4900
Omelette nuestro hotel (huevos, tomates secos, palmitos, espárragos, champignones) <i>House omelette</i> (dried tomatoes, palm hearts, asparagus, mushrooms)	\$6400





Wok *From the wok*



Salteado de lomo y vegetales <i>Sauté sirloin and vegetables</i>	\$9800
Mix de cerdo y camarones con verduras al vapor salteados con soja y coco <i>Mix of pork & prawn with vegetables sauté in soy sauce and coconut milk</i>	\$9600
Wok verde (vegetales, fideos de arroz, frutos secos y aceite de sésamo) <i>Green wok</i> (vegetables, spaghetti of rice, dried fruit & sesame)	\$6200
Salteado de pollo y vegetales <i>Sauté chicken and vegetables</i>	\$7900

Nuestras Pastas Artesanales *Our Home – made Pasta*

Ravioles rellenos de hojas verdes y ave <i>Ravioli filled with green leaves & chicken</i>	\$6000
Sorrentinos de jamón y queso <i>Tortelloni filled with ham and cheese</i>	\$6000
Cintas Argentinas <i>Tagliatelle (Argentinian style)</i>	\$6000





Salsas **Sauces**



- Béchamel \$2300**
(leche, manteca, pimienta, nuez moscada, maicena)
(milk, butter, corn starch, pepper, nutmeg)
- Bolognesa \$2300**
(morrón rojo, morrón verde, zanahoria, salsa de tomate, carne molida)
(red pepper, green pepper, carrot, tomato sauce, mincemeat)
- Crema \$2300**
fresh cream
- Albahaca y aceite de oliva \$2300**
(albahaca, tomate y oliva)
(tomato, basil & olive oil)
- Pesto \$2300**
(nuez, ajo, albahaca, perejil)
(walnuts, garlic, basil, parsley, oil)
- Crema y caviar \$3300**
(cream and caviar)





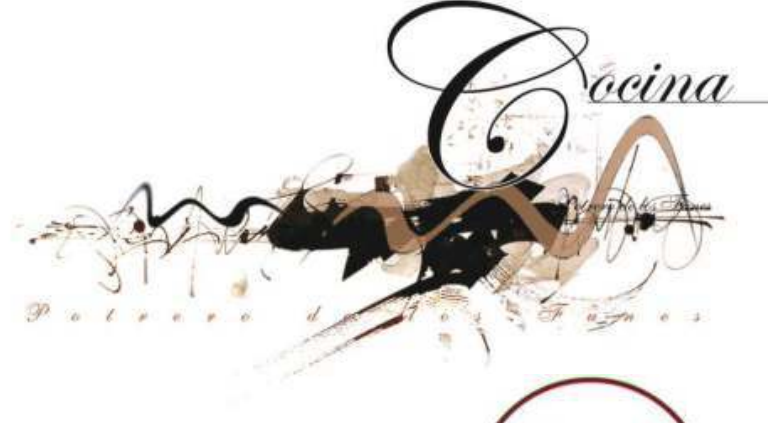
Grill **From the Grill**

Bife de chorizo <i>Strip loin steak</i>	\$11700
Medallón de lomo <i>Strip loin steak</i>	\$11700
¼ Ave al grill (muslo o pechuga) <i>Grilled & boned ¼ chicken</i>	\$6400
Bondiola de cerdo <i>Pork bondiola</i>	\$7900
Filette de salmon <i>Fillet of salmon</i>	\$17900
Lenguado <i>Fillet of sole</i>	\$8100

Salsas - Sauces

Oporto y cítricos <i>Port and citrus</i>	\$2300
Mostaza en granos <i>Mustard seeds</i>	\$2300
Roquefort <i>Blues cheese</i>	\$2300
Salsa al verdeo con crema <i>Scallion</i>	\$2300
Salsa al champignon con crema <i>Mushroom</i>	\$2300





Ensaladas Salads



Verde (mix de hojas)	\$4400
<i>Assorted green leaves</i>	
Rossé (lechuga, tomate, palmito y champiñón)	\$4400
<i>Rosse (lettuce, tomato, palm hearts and mushrooms)</i>	
Mixta (tomate, lechuga, cebolla)	\$4400
<i>Mixed (tomato, lettuce, onion)</i>	
Ensalada de nuestro hotel (palmitos, queso parmesano, tomates secos, espárragos, olivas negras)	\$5200
<i>House salad palm (hearts, parmesan cheese chips, dried tomatoes, asparagus, black olives)</i>	
Waldorf (apio, manzana verde, nueces, crema y mayonesa)	\$4400
<i>Waldorf (celery, green apples, walnuts, cream and mayonnaise)</i>	
Mexicana (palta, cebolla roja, tomate, jugo lima, cilantro, tabasco)	\$4700
<i>Mexicana (avocado pear, red onion, tomato, lime juice, cilantro, tabasco sauce)</i>	
Griega (pepino, cebolla, pimiento, olivas negras, queso, tomate)	\$4700
<i>Greek (cucumber, onion, peppers, black olives, cheese, tomato)</i>	
Mediterránea (tomate, albahaca, cebolla, hongos secos, ajo fileteado, aceitunas)	\$5200
<i>Mediterranean (tomato, basil, onion, dried fungi, sliced garlic, olives)</i>	
Mar y sierras (langostinos, camarones, pollo, choclo, huevo, selección de hojas verdes, palta, ciboulette, panceta y vinagreta de tomates secos)	\$11600
<i>Sea & mountains (crawfish, chicken, corn, egg, assorted green leaves, bacon & dried tomatoe)</i>	





Guarniciones **Side Dishes**



Papas naturales <i>Boiled potatoes</i>	\$3900
Puré de papas <i>Potatoes purée</i>	\$3900
Puré de calabacines <i>Squash purée</i>	\$3900
Puré rustico de vegetales <i>Vegetables purée</i>	\$3900
Arroz blanco <i>Rice</i>	\$2500
Vegetales grillados o al vapor <i>Grilled or steamed vegetables</i>	\$3900





Nuestra Cocina ***Main Courses***



Lomo a las 3 pimentas con papas rusticas <i>Sirloin to the three peppers with cream potatoes</i>	\$14000
Conejo al ajillo con papas naturales quebradas <i>Garlic-flavoured rabbit with broked natural potatoes</i>	\$14800
Paella para dos personas <i>Paella for two people (rice with chicken and shellfish)</i>	\$31300
Cazuela de mariscos y fideos de arroz flambeados con sake <i>Shellfish and rice noodles casserole flambé with sake</i>	\$13000
Entrañas rusticas (papas en cuña y aderezos potrero) <i>Grilled entrails (rustic potatoes & potrero season)</i>	\$13900
Tríptico de mar (salmón, langostino, caviar y arroz carnardi) <i>Triptic of the sea (salmon, crawfish, caviar & camarolli rise)</i>	\$24200





Nuestras Dulzuras ***Our Sweets***



Flan casero caramelizado <i>Home-made flan</i>	\$4400
Frutos en almíbar <i>Fruit in syrup (figs, pumpkin, papaya, kinotos)</i>	\$5700
Ensalada de frutas <i>Fruit salad</i>	\$3900
Creme brulée <i>Crème brulée</i>	\$4400
Pannacotta de maracuyá <i>Passion fruit pannacotta</i>	\$4400
Yogurt helado (frutilla, frutos del bosque, mango & maracuyá) <i>Frozen yoghurt (strawberry, forest fruits, mango & passion fruit)</i>	\$2500

