

## ENTRADAS

### *Starters*

**Hongos de nuestra tierra - Rellenos con queso y castañas de caju**  
**Mushrooms from our farm - Filled with chesse and caju**

**Langostinos rebozados – Con dip de salsa**  
**Prawn Tempura – With sauce dip**

**Mozzarella a la Milanese**  
**Breaded Mozzarella Chesse**

**Berenjenas a la Parmesana**  
**Eggplant with Parmesan Cheese**

**Champiñones salteados a la provenzal**  
**Mushrooms provencal**

**Empanada - Carne de lomo cortada a cuchillo**  
**Empanada - Individual cut meat stuffed pastry**

## ENTRADAS DE NUESTRA PARRILLA

### *Starters From Our Grill*

**Provoleta – Queso fundido a la parrilla**  
**Barbaqued Provoleta Cheese**

**Provoleta rellena (para compartir) - Queso provolone relleno de girgolas, tomates secos, albahaca y rúcula fresca**  
**Filled Provoleta Chesse (to share) - Provoleta chesse filled with girgolas, dried tomatoes, basil and fresh rucula**

**Chorizo de Cerdo Casero**  
**Chorizo - Homemade Argentine Sausage**

**Chorizo o Morcilla Bombon (2)**  
**Chorizo or Morcilla - Small Argentine Sausage or Homemade Small Blood Argentine Sausage**

**Mollejas**  
**Sweetbreads**

**Chinchulin**  
**Chitterlings**

**RIÑON**  
**Cow Kidney**

**Trio de Achuras (para compartir) - Mollejas, riñones y chinchulínes**  
**Trio de Achuras (to share) - Sweetbread, Kidney, Chitterling**

## **CARNES ARGENTINAS**

### ***Argentine Meat***

**Bife de Chorizo (500 gr)**

***Chorizo Boneless Beefsteak***

**½ Bife de Chorizo (350 gr)**

***½ Chorizo Boneless Beefsteak***

**Bife de Chorizo Mariposa (750 gr)**

***Chorizo Boneless Beefsteak Open Half***

**Ojo de Bife (450 gr)**

***Reeb Eye Beef***

**½ Ojo de Bife (300 gr)**

***½ Reeb Eye Beef***

**Medallón de Lomo (450 gr)**

***Tenderloin Medallion***

**½ Medallón de Lomo (250 gr)**

***½ Tenderloin Medallion***

**Bife de Lomo (400 gr)**

***Tenderloin Beef***

**Asado de Tira Especial**

***Special Short Ribs in Stripes***

**Entraña**

***Entraña***

**½ Entraña**

***½ Entraña***

**Carre de Cerdo**

***Carre - Pork Flanc Steak***

**Churrasquito de Cerdo**

***Pork Plate***

**Tablita de Carne (para compartir) – Asado, Cerdo y Pollo**

***Assorted Meat Cuts – Cow, Pig and Chicken***

**Muslo o Pechuga de Pollo**

***Farm Chicken - Breast or drumstick***

## **GUARNICION**

### **Side Order**

#### **Ensalada Mixta**

***Mixed Salad*** - Lettuce, Tomatoes and Onions

#### **Ensalada Completa**

***Complete Salad***

#### **Ensalada Rúcula**

**Salads** – Rúcula

#### **Ensalada Rúcula con queso parmesano**

***Salads*** - Rucula with parmesan cheese

#### **Ensalada Caesar** – Lechuga, crutones, queso parmesano y aderezo Caesar

***Caesar salad*** – Lettuce, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing

#### **Ensalada Caesar con pollo**

***Caesar salad with chicken***

#### **Papas Fritas** – Bastón

***Fried Potatoes*** - French Fries

#### **Papas Fritas Provenzal** – Bastón y Rejillas

***Provençal Fries*** - French fries, Rejilla

#### **Papas Chips**

***Fried Potatoes*** – Chips

#### **Tortilla de papa y cebolla (para compartir)**

***Potato and Onion Tortilla (to share)***

#### **Pure** – Puré de Calabaza o de papa

***Special Mashed Pumpkin and Mashed Potatoes***

#### **Morrones Asados**

***Grilled Red Peppers***

#### **Espinacas a la Crema**

***Spinach Creme***

## **COCINA ARGENTINA**

### **Argentine Cuisine**

**Lomo Pampa** – Bife de lomo con tamales de hongos y provoleta, verdes y salsa de vino tinto

**Pampa Tenderloin** - *Tenderloin served with mushroom, provoleta chesse tamales and green leaves in red wine sauce*

**Pollo al Verdeo**

**Chicken with Green Onions Sauce**

**Pollo de Campo** – Relleno de espinaca, quesos y almendras con papas cremosas

**Farm chicken** - *Filled with spinach, varied chesse and almonds with creamy potatoes*

**Lomo a la Pimienta** - Acompañado con papas a la crema

**Pepper Tenderloin** – *With cream potatoes*

**Lomo al Champignon** – Acompañado con papas noisette

**Tenderloin with Champignon sauce** - *With noisette potatoes*

**Milanesa de Peceto** – Acompañado con puré de papas o Calabaza

**Breaded Peceto** – *Served with mashed potatoes or mashed pumpkin*

**Salmon Rosado con oliva y alcaparras** – Acompañado con verduras salteadas

**Pink Salmon** – *With grilled vegetables*

**Trucha del Sur** – Delicada carne grillada acompañada con verduras salteadas

**Patagonian Trout** – *With vegetables*

**Solomillo a la Mostaza** – Acompañado con papas noisette

## **PASTAS**

### ***Pasta***

#### **Sorrentinos de Salmon y Langostinos con salsa Genovesa**

***Big Ravioli*** - Filled with Salmon and Shrimp, Genovese Sauce

#### **Ravioles de Cordero con Salsa de Champignon y Tomates Cherrys**

***Lamb Ravioli*** – With Cream champignon sauce and tomatoes cherrys

#### **Lasagna a la Bolognesa**

***Lasagna Bolognese***

#### **Raviolones de Espinaca y Ricota**

***Big Ravioli*** - Filled with spinach and ricotta

#### **Ravioles de Calabaza finas hierbas**

***Pumpkin Ravioli*** – Fine herbs sauce

#### **Canelones a la Rossini – Relleno de carne y espinacas**

**Rossini Canneloni** – Filled with meat and spinach

#### **Noquis de Papa**

***Gnocchi***

#### **Penne Rigate – (Pasta Italiana)**

**Penne Rigate** – Italian Pasta

#### **Spaghetitis– (Pasta Italiana)**

***Spaghetti*** – Italian Pasta

#### **Crepes de Calabaza – Con salsa de Espinacas**

***Pumpkin Crepes*** – With cream sauce and spinach

**SALSAS:** Fileto – A la Crema – Bolognesa – Scarparo – Pesto – Roquefort – 4 Quesos – Putanesca – Alfredo

**SAUCES:** Fileto – A la Creme – Bolognese – Scarparo – Pesto – Roquefort – 4 Chesse – Putanesca – Alfredo

## POSTRES

### Deserts

**Delicia Caldén** – Helado de americana, brownie, merengue y dulce de leche al cognac

***Calden Delightness*** – *Cream ice cream, brownie, meringue and dulce de leche & cognac style*

**Tiramisú**

***Tiramisú***

**Volcán de Chocolate** – Con helado de Crema Americana

***Chocolate Volcano*** – *With Cream Icecream*

**Frutillas con Crema**

***Strawberries with Cream***

**Ensaladas de Frutas**

***Fruit Salad***

**Flan Casero** – Con salsa de caramelo

***Homemade Creme Caramel*** – *With caramel sauce*

**Helado** – Frutilla, crema americana, Chocolate y Dulce de Leche

***Icecream*** – *Strawberry, Cream, Chocolate and Dulce de Leche*

**Queso y Dulce**

***Chesse and Jam***

**Panqueque de Dulce de Leche**

***Dulce de Leche Pancake***

**Panqueque de Manzana**

***Apple Pancake***

**Peras al Malbec** – Con helado de crema Americana

***Malbec Pears*** – *With cream ice cream*