

ENTRADAS / STARTERS

PRÓXIMAMENTE

Embutido de cerdo. <i>Pork sausage.</i>	\$ 14.000
Matambre de cerdo dorado al limón quemado. <i>Seared pork flank with charred lemon.</i>	\$ 14.000
Empanada de vacío y provolone 3 u. <i>Skirt steak and provolone empanada.</i>	\$ 14.000
Steak tartare. <i>Classic steak tartare.</i>	\$ 18.000
Sopa del día. <i>Soup of the day.</i>	\$ 18.000
Tostón de trucha curada. <i>Crispy trout toast.</i>	\$ 18.000

PRINCIPALES / MAINS

KILAUEA \$ 34.000

Corte vacuno con salsa volcanica de ajíes y aligot.
Slow-cooked beef with spicy pepper sauce and creamy cheese mashed potatoes.

Su nombre se refiere al volcán más activo del mundo. Es lo que llamamos la "cima". Proviene de la tapa de asado. Es como una placa tectónica que se cocina en la parrilla con las brasas debajo, como el volcán.

Its name refers to the most active volcano in the world. We call it "the summit". It comes from the beef top roast, cooked over embers like a tectonic plate — just like a volcano.

HOOKIPA \$ 34.000

Corte vacuno asado a las brazas con clásicas papas cuña.
Citrus-glazed short cow ribs with wedge potatoes.

El Hookipa Beef es un corte de carne exclusivo que se distingue por su calidad superior y su sabor excepcional. Es un corte que se extrae del hombro del animal y solo viene uno por media res.

Hookipa Beef is an exclusive cut known for its superior quality and exceptional flavor. It's taken from the animal's shoulder and only one is found in each half carcass.

Picanha con boniato asado y lechuga grillada \$ 35.000
Brazilian-style rump cap with roasted sweet potato and grilled lettuce.

Corte muy popular en la cocina brasileña y argentina. Se obtiene de la parte superior del cuadril y se caracteriza por su capa de grasa externa que le brinda sabor y jugosidad al cocinarla.

A very popular cut in Brazilian and Argentine cuisine. It comes from the top of the rump and is known for its outer fat cap, which gives it flavor and juiciness when cooked.

Tira de asado con ensalada de estación \$ 36.000
Chargrilled short ribs with seasonal salad.

Pata de cordero en cocción lenta con ratatouille (PARA COMPARTIR) \$ 65.000
Slow-roasted leg of lamb with Provençal vegetable stew – To share.

Trucha grillada sobre cremoso de zanahoria \$ 36.000
Grilled trout with carrot purée.

*Todos nuestros cortes de carnes son de Los Prados y vienen acompañados de una salsa sugerencia del chef.

**All our beef cuts come from Los Prados and are served with the chef's signature sauce.*

PASTAS Y ARROCES / PASTA & RICE

Agnolottis de trucha con crema de limón. \$ 26.000
Trout agnolotti with lemon cream sauce.

Papardelles de zanahoria con pesto italiano. \$ 24.000
Carrot pappardelle with Italian pesto.

Risotto de hongos y espinaca con trucha grillada. \$ 28.000
Mushroom and spinach risotto with grilled trout.

POSTRES / DESSERTS

Curd de naranja, fruta de estación y merengue tostado. \$ 9.500
Orange curd, seasonal fruit and toasted meringue.

Degustación de chocolates. \$ 12.000
Chocolate tasting (dark 70%, milk and white chocolate cubes).

Nuestra versión del vigilante: Dulce de batata, membrillo, sauco, mousse de queso y bruma de cabra. \$ 9.500
Our twist on "vigilante": sweet potato, quince and elderberry paste, cheese mousse and goat's milk fog.

Crème Brûlée. \$ 9.500
Classic crème brûlée.

CAFETERÍA / COFFEE & DRINKS

Café chico "Nespresso". <i>Espresso (Nespresso).</i>	\$ 4.800
Café lungo "Nespresso". <i>Lungo coffee (Nespresso).</i>	\$ 5.400
Café con leche "Nespresso". <i>Coffee with milk (Nespresso).</i>	\$ 5.400
Cappuccino "Nespresso". <i>Nespresso cappuccino.</i>	\$ 6.000
Infusiones. <i>Herbal teas.</i>	\$ 3.800
Submarino. <i>Hot milk with dark chocolate bar.</i>	\$ 7.000
Chocolate caliente. <i>Hot chocolate.</i>	\$ 7.000
Licuada de fruta de estación. <i>Seasonal fruit smoothie.</i>	\$ 7.000
Milkshake.	\$ 7.500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosa en lata "Coca cola". <i>Coca-Cola Canned Soda.</i>	\$ 4.800
Agua Local con o sin gas (botella) <i>Local still or sparkling water (bottle)</i>	\$ 4.000
Limonada Fresca con menta y jengibre. <i>Fresh Lemonade with Mint and Ginger.</i>	\$ 6.000
Jugo Natural de naranja. <i>Natural Orange Juice.</i>	\$ 6.000
Jugo Fruggina 250cc (pera, manzana roja o manzana verde). <i>Fruggina juice 250ml (pear, red apple or green apple).</i>	\$ 3.500

NUESTROS VINOS / OUR WINES

**TINTOS / REDS
MALBEC**

BARREL FERMENTEL \$ 44.000
Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar - Neuquén.

FAMILIA SCHROEDERS \$ 82.000
Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar - Neuquén.

MALMA RESERVA DE FAMILIA \$ 21.000
Bodega Malma - San Patricio del Chañar - Neuquén.

HUMBERTO CANALE ESTATE \$ 30.000
Bodega Humberto Canale - Gral. Roca - Rio Negro.

D.V. CATENA MALBEC - MALBEC \$ 49.000
Bodega Laura Catena -Luján de Cuyo - Mendoza.

PEQUEÑAS PRODUCCIONES \$ 52.000
Bodega Escorihuela Gascon- Godoy Cruz - Mendoza.

DURIGUTTI RESERVA \$ 39.000
Bodega Durigutti - Luján de Cuyo - Mendoza.

PROYECTO LAS COMPUERTAS 5 SUELOS \$ 52.000
Bodega Durigutti - Luján de Cuyo - Mendoza.

SAINT FELICIEN \$ 22.000
Bodega Catena Zapata - Maipu - Mendoza.

MERLOT

MALMA RESERVA DE FAMILIA \$ 24.000
Bodega Malma - San Patricio del Chañar - Neuquén.

HUMBERTO CANALE ESTATE \$ 30.000
Bodega Humberto Canale - Gral. Roca - Rio Negro.

**BLANCOS / WHITES
CHARDONNAY**

MALMA RESERVA DE FAMILIA \$ 21.000
Bodega Malma - San Patricio del Chañar - Neuquén.

PEQUEÑAS PRODUCCIONES \$ 52.000
Bodega Escorihuela Gascon- Godoy Cruz - Mendoza.

PINOT NOIR

OTRONIA \$ 109.000
Bodega Otronia - Sarmiento - Chubut.

45 RUGIENTES \$ 52.000
Bodega Otronia - Sarmiento - Chubut.

OLD VINEYARD HUMBERTO CANALE \$ 69.000
Bodega Humberto Canale - Gral. Roca - Río Negro.

MALMA RESERVA DE FAMILIA \$ 36,000
Bodega Malma - San Patricio del Chañar - Neuquén.

CABERNET FRANC

BARREL FERMENTEL \$ 44.000
Bodega Schroeders - San Patricio del Chañar - Neuquén.

HUMBERTO CANALE GRAN RESERVA \$ 69.000
Bodega Humberto Canale - Gral. Roca - Río Negro.

CABERNET SAUVIGNON

D.V. CATENA CABERNET-CABERNET \$ 49.000
Bodega Laura Catena - Lujan de Cuyo - Mendoza.

DURIGUTTI RESERVA \$ 39.000
Bodega Durigutti - Luján de Cuyo - Mendoza.

SYRAH

SAINT FELICIEN \$ 22.000
Bodega Catena Zapata - Maipu - Mendoza.

BLENDS

ALMA NEGRA \$ 49.000
Bodega Ernesto Catena - Altamira - Mendoza.

SAUVIGNON BLANC

PEQUEÑAS PRODUCCIONES \$ 52.000
Bodega Escorihuela Gascon- Godoy Cruz - Mendoza.

HUMBERTO CANALE ESTATE \$ 30.000
Bodega Humberto Canale - Gral. Roca - Río Negro.

RIESLING

OLD VINEYARD HUMBERTO CANALE \$ 54.000
Bodega Humberto Canale - Gral. Roca - Río Negro.

**CORTE DE BLANCAS /
WHITE WINE BLENDS**

45 RUGIENTES \$ 52.000
Bodega Otronia - Sarmiento - Chubut.

ALMA NEGRA \$ 49.000
Bodega Ernesto Catena - Altamira - Mendoza.

ROSADOS / ROSÉ WINES

JARDÍN ECHANTE \$ 44.000
Bodega Ernesto Catena Vineyards - Valle de Uco - Mendoza.

OLD VINEYARD PINOT NOIR ROSÉ \$ 38.000
Bodega Humberto Canale - Gral. Roca - Río Negro.

NARANJOS / ORANGE WINES

ALMA NEGRA \$ 59.000
Bodega Ernesto Catena - Altamira - Mendoza.

OTRONIA LAGUNAR \$ 58.000
Bodega Otronia - Sarmiento - Chubut.

ESPUMANTES / SPARKLINGS

ANIMAL EXTRA BRUT \$ 22.000
Bodega Ernesto Catena - Valle de Uco - Mendoza.

FIN DEL MUNDO EXTRA BRUT \$ 26.000
Bodega fin del mundo - San Patricio del Chañar - Neuquén.



COCKTAILS

LOS CLÁSICOS / CLASSIC

Negroni	\$ 14.500
Old Fashion	\$ 14.500
Caipirinha	\$ 14.500
Pisco Sour	\$ 14.500
Caipiroska	\$ 14.500
Rusty Nail	\$ 14.500
Manhattan	\$ 14.500
Margarita	\$ 14.500
Martini Dry	\$ 14.500

LOS GINES / GINS

Beefeater	\$ 12.000
Bombay	\$ 14.500
Tanqueray	\$ 12.000

APERITIVOS / APERITIFS

Aperol Spritz	\$ 12.000
Campari con naranja	\$ 12.000
Cinzano con pomelo	\$ 12.000
Fernet con cola	\$ 12.000

LICORES / LIQUORS

Frangelico	\$ 11.000
Drambuie	\$ 11.000
Amarula	\$ 12.000
Bailey´s	\$ 8.500
Lemoncello Strega	\$ 9.500
Jagermeister	\$ 15.000

SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	\$ 15.000
Johnnie Walker Black Label	\$ 22.000

MALTAS / SINGLE MALTS

Glenfiddich 12 años	\$ 32.000
Macallan triple cask 12 años	\$ 52.000
Monkey Shoulders	\$ 14.000

IRISH WHISKY

Jameson	\$ 19.000
---------	-----------

BOURBON

Jim Bean	\$ 19.000
----------	-----------

TENNESSEE WHISKY

Jack Daniels	\$ 19.000
--------------	-----------

