



Entradas Frías ***Cold Appetizers***



Jamón serrano y palmitos <i>Palm hearts whit parma ham</i>	\$6500
Vitel thone <i>Sliced veal in tuna fish & mayonnaise sauce</i>	\$8300
Mayonesa de ave (pollo, papas, mayonesa) <i>Chicken salad (chicken, potatoes, mayonnaise)</i>	\$6200
Ceviche de Pulpo (pulpo, cebolla morada, pimientos y leche de tigre: limón, cilantro, aceite de oliva, jalapeño y fumet) <i>Octopus Ceviche (Octopus, red onion, bell peppers, and tiger milk: lemon, cilantro, olive oil, jalapeños and fumet)</i>	\$14000

Entradas Calientes ***Warm Appetizers***

Omelette clásico (huevos, jamón, queso) <i>Classic omelette (ham and cheese)</i>	\$6800
Omelette nuestro hotel (huevos, tomates secos, palmitos, espárragos, champignones) <i>House omelette (dried tomatoes, palm hearts, asparagus, mushrooms)</i>	\$8900





Wok *From the wok*



Salteado de lomo y vegetales <i>Sauté sirloin and vegetables</i>	\$13600
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>	\$13300
Wok verde (vegetales, fideos de arroz, frutos secos y aceite de sésamo) <i>Green wok</i> (vegetables, spaghetti of rice, dried fruit & sesame)	\$8600
Salteado de pollo y vegetales <i>Sauté chicken and vegetables</i>	\$11000

Nuestras Pastas Artesanales *Our Home – made Pasta*

Ravioles rellenos de hojas verdes y ave <i>Ravioli filled with green leaves & chicken</i>	\$8400
Sorrentinos de jamón y queso <i>Tortelloni filled with ham and cheese</i>	\$8400
Cintas Argentinas <i>Tagliatelle (Argentinian style)</i>	\$8400





Salsas **Sauces**



Béchamel (leche, manteca, pimienta, nuez moscada, maicena) <i>(milk, butter, corn starch, pepper, nutmeg)</i>	\$3200
Bolognesa (morrón rojo, morrón verde, zanahoria, salsa de tomate, carne molida) <i>(red pepper, green pepper, carrot, tomato sauce, mincemeat)</i>	\$3200
Crema <i>fresh cream</i>	\$3200
Albahaca y aceite de oliva (albahaca, tomate y oliva) <i>(tomato, basil & olive oil)</i>	\$3200
Pesto (nuez, ajo, albahaca, perejil) <i>(walnuts, garlic, basil, parsley, oil)</i>	\$3200
Crema y caviar <i>(cream and caviar)</i>	\$4600





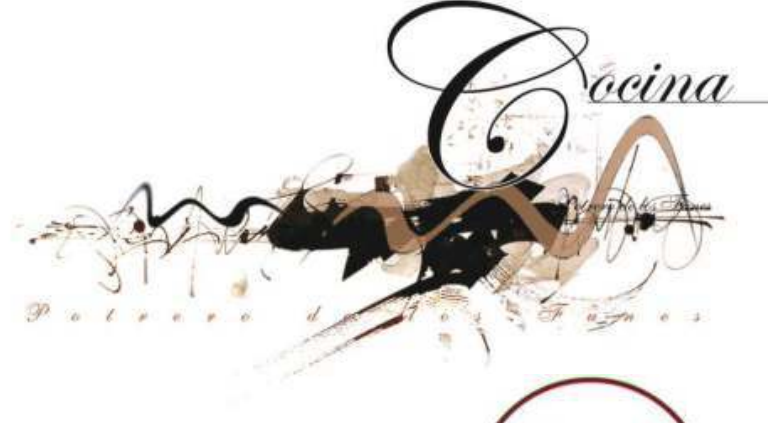
Grill **From the Grill**

Bife de chorizo <i>Strip loin steak</i>	\$16400
Medallón de lomo <i>Strip loin steak</i>	\$16400
¼ Ave al grill (muslo o pechuga) <i>Grilled & boned ¼ chicken</i>	\$8900
Bondiola de cerdo <i>Pork bondiola</i>	\$11000
Filette de salmon <i>Fillet of salmon</i>	\$25000
Lenguado <i>Fillet of sole</i>	\$11200

Salsas - Sauces

Oporto y cítricos <i>Port and citrus</i>	\$3200
Mostaza <i>Mustard seeds</i>	\$3200
Roquefort <i>Blues cheese</i>	\$3200
Salsa al verdeo con crema <i>Scallion</i>	\$3200
Salsa al champignon con crema <i>Mushroom</i>	\$3200





Ensaladas **Salads**



	Verde (mix de hojas) <i>Assorted green leaves</i>	\$6200
	Rossé (lechuga, tomate, palmito y champiñón) <i>Rosse (lettuce, tomato, palm hearts and mushrooms)</i>	\$6200
	Mixta (tomate, lechuga, cebolla) <i>Mixed (tomato, lettuce, onion)</i>	\$6200
Ensalada de nuestro hotel (palmitos, queso parmesano, tomates secos, espárragos, olivas negras) <i>House salad palm (hearts, parmesan cheese chips, dried tomatoes, asparagus, black olives)</i>		\$7300
	Waldorf (apio, manzana verde, nueces, crema y mayonesa) <i>Waldorf (celery, green apples, walnuts, cream and mayonnaise)</i>	\$6200
	Mexicana (palta, cebolla roja, tomate, jugo lima, cilantro, tabasco) <i>Mexicana (avocado pear, red onion, tomato, lime juice, cilantro, tabasco sauce)</i>	\$6500
	Griega (pepino, cebolla, pimienta, olivas negras, queso, tomate) <i>Greek (cucumber, onion, peppers, black olives, cheese, tomato)</i>	\$6500
	Mediterránea (tomate, albahaca, cebolla, hongos secos, ajo fileteado, aceitunas) <i>Mediterranean (tomato, basil, onion, dried fungi, sliced garlic, olives)</i>	\$7300
	Mar y sierras (Langostinos, camarones, pollo, choclo, huevo duro, selección de hojas verdes, palta, panceta, aceite de ciboulette y tomates secos) <i>Sea and mountains</i> <i>-Shrimp, prawns, chicken, corn, hardboiled eggs, a mix of green leaves, avocado, bacon, chive oil and dry tomatoes</i>	\$16100





Guarniciones *Side Dishes*



Papas naturales <i>Boiled potatoes</i>	\$5500
Puré de papas <i>Potatoes purée</i>	\$5500
Puré de calabacines <i>Squash purée</i>	\$5500
Puré rustico de vegetales <i>Vegetables purée</i>	\$5500
Arroz blanco <i>Rice</i>	\$3500
Vegetales grillados o al vapor <i>Grilled or steamed vegetables</i>	\$5500





Nuestra Cocina **Main Courses**



<p>Lomo a las 3 pimientos con papas rusticas (Medallón de lomo de ternera en salsa de 3 pimientos: pimienta rosa, pimienta negra y pimienta blanca, crema de leche y coñac, acompañados de papas a la crema)</p>	\$19500
<p>3 Pepper beef tenderloin. <i>(Veal loin medallion in a 3 pepper sauce: pink pepper, black pepper and white pepper, milk cream and cognac, with a side of creamed potatoes)</i></p>	
<p>Conejo al ajillo con papas naturales quebradas <i>Garlic-flavoured rabbit with broked natural potatoes</i></p>	\$20600
<p>Paella para dos personas <i>Paella for two people (rice with chicken and shellfish)</i></p>	\$43600
<p>Cazuela de mariscos (Variedad de mariscos, fideos de arroz y vegetales)</p>	\$18000
<p>Sea food casserole <i>Variety of seafood, rice noodles and vegetables</i></p>	
<p>Entraña rustica con papas cuña al romero y limón (Entraña de ternera grillada, acompañada de papas rusticas al romero y limón más ensalada de Cherry y hojas verdes. Viene con dips de chimichurri)</p>	\$19400
<p>Skirt steak with potato wedges with rosemary and lemon <i>Veal skirt steak with a side of potato wedges with rosemary and lemon, and a salad of cherry tomatoes and green leaves. Comes with chimichurri dips</i></p>	
<p>Tríptico de mar (Salmón rosado grillado, acompañado con risotto de azafrán, crema de ananá, gel de menta y langostinos grillado)</p>	\$33700
<p>Sea food triptych <i>Grilled pink salmon with a side of saffron risotto, pineapple cream, mint jelly and grilled prawns</i></p>	





Nuestras Dulzuras ***Our Sweets***



Flan casero <i>Home made flan</i>	\$6200
Frutos en almíbar <i>Fruit in syrup (figs, pumpkin, papaya, kinotos)</i>	\$8000
Ensalada de frutas <i>Fruit salad</i>	\$5500
Creme brulée <i>Crème brulée</i>	\$6200
Pannacotta de lavanda <i>Lavender pannacotta</i>	\$6500
Yogurt helado (frutilla, frutos del bosque, mango & maracuyá) <i>Frozen yoghurt (strawberry, forest fruits, mango & passion fruit)</i>	\$3500

