



CARTA RESTÓ

ENTRADA / STARTER

Dúo de empanadas salteñas (Queso o carne) / Duo of empanadas (cheese or meat)	\$1.000
Bruschetta de palta, revuelto de queso y jamón crudo / Bruschetta with avocado, scrambled eggs, cheese and prosciutto	\$2.800
Omlette de queso y jamón con mix de verdes / Ham and cheese omelette with mix of green vegetables	\$2.800
Sopa de calabaza / Squash soup	\$2.500
Sopa de verduras / Vegetables soup	\$2.500
Crepes de espinaca, con nueces, cebolla caramelizada, ricota y salsa de vegetales / Spinach crepes with nuts, caramelized onions, ricotta and vegetables sauce	\$2.900
Tamales / Tamales (Made with maize flour and minced meat)	\$1.100
Humitas / Humitas (Made with sweetcorn and cheese)	\$1.600

ENSALADAS / SALADS

Caesar/mix verde, crútones de queso parmesano, pollo grillé y aderezo / Caesar salad, mix of green vegetables, Parmesan cheese croutons, grilled chicken and dressing	\$3.800
Ensalada de atún/mix de hojas verdes, tomates cherry, choclo, huevo y palta / Tuna salad, mix of green vegetables, cherries, corn, egg and avocado	\$3.800
Mix de vegetales de estación (Máximo 5) / Mix of Seasonal vegetables (up to 5)	\$2.600
Ensalada de cuscús con pasas de uvas y nueces / Couscous, raisins and nuts salad	\$3.600

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Milanesa a la napolitana con puré de papas / Neopolitan breaded meat with smashed potatoes	\$4.700
Pollo grillé con papas fritas / Grilled chicken with french fries	\$4.000
Crepe de pollo con salsa suave de queso / Chicken crepe with delicate cheese sauce	\$3.700
Crepe de vegetales, queso fresco con salsa rosa y semilla de sésamo / Vegetables crepes, fresh cheese with tomatoes-cream sauce and sesame seeds	\$3.700
Ravioles de jamón, mozzarella y morrón con salsa rosa / Mozzarella, ham and pepper ravioli with tomatoes-cream sauce	\$3.600

Ñoquis de espinaca con salsa fileto / Spinach gnocchi with tomatoes sauce	\$3.100
Pizzeta especial / Ham and cheese small pizza	\$3.600
Merluza con verduras asadas / Hake with roasted vegetables	\$3.600
Pejerrey con papas bravas / Pejerrey with hot and spicy potatoes	\$3.600
Bondiola de cerdo con salsa de mostaza, miel y puré de papas / Pork with mustard and honey sauce with smashed potatoes	\$4.800
Solomillo de cerdo con salsa de cerveza negra acompañado con puré de batata / Pork tenderloin with black beer sauce, smashed sweet potatoes	\$4.600
Pollo grillé c/salsa de hongos y puerro, papas españolas y juliana de verduras / Grilled chicken with mushroom and leek sauce, Spanish potatoes and chopped vegetables	\$4.300
Pollo a los cuatro quesos con crocante de panceta y mix verde / Four-cheese chicken with crispy bacon and mix of green vegetables	\$4.300
Pollo relleno con espinaca y mozzarella, salsa de hongos secos y papas españolas con panceta dorada / Chicken stuffed with spinach and mozzarella with dried fungi sauce with Spanish potatoes	\$4.600
Filetitos de lomo con panceta y bouquet verde con semillas de sésamo / Small sirloin steaks with bacon and green bouquet with sesame seeds	\$5.000
Lomo al torrontés con espinaca a la crema y gratinado de queso / Torrontes sirloin with creamed spinach and gratin cheese	\$5.200
Lomo a la pimienta con papas españolas y verduras asadas / Pepper sirloin with Spanish potatoes and roasted vegetables	\$5.200

POSTRES / DESSERT

Crema catalana con salsa de naranja / Crema catalana with orange sauce	\$2.000
Chocotorta / Chocotorta	\$1.800
Pincho de frutas / Fruits in skewers	\$1.800
Mousse de dulce de leche con ralladura de chocolate / Dulce de leche mousse with chocolate shavings	\$2.000
Manzana asada con helados / Roasted apple with ice cream	\$1.600
Ensalada de frutas / Fruit Salad	\$2.000
Semifreddo de frutas de estación con salsa de chocolate / Seasonal fruit semifreddo with chocolate sauce	\$1.900
Quesillo con miel de caña y nueces / Quesillo with cane syrup and nuts	\$1.900
Helado (dos bochas) / Ice cream (two scoops)	\$1.800
Panqueques de dulce de leche / Pancake filled with dulce de leche	\$1.800
Flan de vainilla con dulce de leche / Vanilla custard with dulce de leche	\$1.700