



CARTA RESTÓ

PRINCIPALES / MAIN COURSE

Crepe de pollo con salsa suave de queso \$7.500
/ Chicken crepes with cheese smooth sauce

Crepe de vegetales, queso fresco con
salsa rosa y semilla de sésamo / \$7.500
*Vegetables crepes, fresh cheese with pink sauce
and sesame seed*

Ravioles de jamón, muzzarella y morrón \$7.600
con salsa / *Ham, muzzarella and bell pepper
ravioli with sauce*

Spaghetis salteados con panceta,
tomate cherry y crema / \$9.500
*Spaghetis sauteed
with pancetta, cherry tomato
and cream*

Filetitos de lomo a la pimienta con papas
españolas españolas y vegetales \$9.500
grillados / *Peppered beef slices with potatoes
and grilled vegetables* ☒

Filetitos de lomo con con salsa de
hongos y puré mixto / \$9.500
*Beef slices with
mushroom sauce and mixed pure* ☒

Milanesa con papas fritas / \$8.300
Schintzel with fries

Napolitana con papas fritas / \$9.600
Schnizel with cheese and fries

Pechuga de pollo alimonada \$8.700
acompañado con papas a las española y
salteado de cebolla y morrón / *Lemony
chicken breast with spanish style potatoes, sweet
peper and onion* ☒

Brochette de pollo con panceta y saltado \$7.500
de crema de champignones / *Chicken
skiwier, bacon, vegetables and mushrooms sauce* ☒

MENÚ EJECUTIVO

Precio por persona \$10.000 finales
Price per person \$10.000

De Lunes a Viernes de 12:30 a 15:30 hs
Monday to Friday, from 12:30 to 15:30 hs

Incluye plato principal + postre +
1 bebida sin alcohol + café
*This includes main course + 1 dessert
+ 1 non-alcoholic beverage + coffee*

Bondiola de cerdo con salsa de \$9.300
mostaza, miel y puré de calabaza /
*Bondiola with mustard and honey sauce
accompanied by butternut squash* ☒

Costilla de cerdo braseada a la \$8.900
barbacoa con bastones de batata /
*Barbecue braised pork ribs with sweet
potato sticks* ☒

Merluza con verduras asadas y papas \$8.300
españolas / *Hake with roasted vegetables and
spanish style potatoes*

POSTRES / DESSERTS

Brownie con helado de americana \$4.300
y salsa de naranja / *Brownie with
american ice and orange sauce*

Quesillo con miel de caña y nueces / \$3.900
Quesillo with cane syrup and nuts

Flan de vainilla con dulce de leche / \$3.800
Vanilla custard with dulce de leche ☒

Semifreddo de frutas de estación \$3.800
con salsa de frutos rojos / *Semifreddo
of fruits of station with red fruit sauce* ☒

Mousse de dulce de leche con \$3.900
ralladura de chocolate / *Sweet milk
mousse and chocolate shavings* ☒

Ensalada de frutas / *Fruit salad* ☒ \$4.200

Helado de chocolate y frutilla / \$4.200
Chocolate and strawberry ice cream ☒

Manzana asada con crema chantilly \$4.200
/ Roasted apples and chantilly cream ☒



OTRAS OPCIONES

REGIONALES / REGIONAL DISHES

Empanada de carne / <i>Meat Empanadas</i>	\$1.000
Empanada de queso <i>Cheese Empanada</i>	\$1.000
Tamales / <i>Tamales (Made with maize flour and minced meat)</i>	\$2.600
Humitas / <i>Humitas (Made with sweetcorn and cheese)</i>	\$3.500

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Caesar, mix verde, crutones de queso parmesano, pollo grillé y aderezo / <i>Caesar salad, green mix, parmesan cheese croutons, grilled chicken and dressing</i>	\$7.400
Ensalada de queso, lechuga, tomate y pimiento/ <i>Bell pepper salad with tomato, lettuce and cheese</i>	\$6.800
Ensalada de jamón crudo, mix verde, palta y parmesano / <i>Cured ham, avocado, parmesano on a bed of greens</i>	\$7.500

OTROS / OTHERS

Sopa de cebolla con queso <i>Onion soup with cheese</i>	\$4.800
Sopa de calabaza <i>Pumpkin soup</i>	\$4.800
Omelette de jamón y queso <i>Ham and cheese omelette</i>	\$4.800

Si querés saber más del hotel, ingresá a
www.ayresdesalta.com.ar