



CARTA RESTÓ

PRINCIPALES / MAIN COURSE

Crepe de pollo con salsa suave de queso \$8.000
/ Chicken crepes with cheese smooth sauce

Crepe de vegetales, queso fresco con \$8.000
salsa rosa y semilla de sésamo /
*Vegetables crepes, fresh cheese with pink sauce
and sesame seed*

Ravioles de jamón, muzzarella y morrón \$8.100
con salsa / *Ham, muzzarella and bell pepper
ravioli with sauce*

SpagheTTis salteados con panceta, \$8.100
tomate cherry y crema / *SpagheTTis sauteed
with pancetta, cherry tomato
and cream*

Filetitos de lomo a la pimienta con papas \$10.000
españolas españolas y vegetales
grillados / *Peppered beef slices with potatoes
and grilled vegetables* ☒

Filetitos de lomo con con salsa de \$10.000
hongos y puré mixto / *Beef slices with
mushroom sauce and mixed pure* ☒

Milanesa con papas fritas / \$8.800
Schintzel with fries

Napolitana con papas fritas / \$10.100
Schnizel with cheese and fries

Pechuga de pollo alimonada \$9.200
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 \$8.000
de crema de champignones / *Chicken
skiwier, bacon, vegetables and mushrooms sauce* ☒

MENÚ EJECUTIVO

Precio por persona **\$13.900** finales
Price per person \$13.900

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 \$9.800
mostaza, miel y puré de calabaza /
*Bondiola with mustard and honey sauce
accompanied by butternut squash* ☒

Costilla de cerdo braseada a la \$9.400
barbacoa con bastones de batata /
*Barbecue braised pork ribs with sweet
potato sticks* ☒

Merluza con verduras asadas y papas \$8.800
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>	\$3.000
Humitas / <i>Humitas (Made with sweetcorn and cheese)</i>	\$4.000

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>	\$8.000
Ensalada de queso, lechuga, tomate y pimiento/ <i>Bell pepper salad with tomato, lettuce and cheese</i>	\$7.400
Ensalada de jamón crudo, mix verde, palta y parmesano / <i>Cured ham, avocado, parmesano on a bed of greens</i>	\$8.000

OTROS / OTHERS

Sopa de cebolla con queso <i>Onion soup with cheese</i>	\$5.300
Sopa de calabaza <i>Pumpkin soup</i>	\$5.300
Omelette de jamón y queso <i>Ham and cheese omelette</i>	\$5.300

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