



MENÚ EJECUTIVO

Precio por persona **\$23.000** finales
Price per person **\$23.000**

CARTA RESTÓ

PRINCIPALES / MAIN COURSE

Crepe de pollo con salsa suave de queso <i>/ Chicken crepes with cheese smooth sauce</i>	\$16.000
Crepe de vegetales, queso fresco con salsa rosa y semilla de sésamo / <i>Vegetables crepes, fresh cheese with pink sauce and sesame seed</i>	\$16.000
Ravioles de jamón, muzzarella y morrón con salsa / <i>Ham, muzzarella and bell pepper ravioli with sauce</i>	\$18.000
Spaghetis salteados con panceta, tomate cherry y crema / <i>Spaghetis sauteed with pancetta, cherry tomato and cream</i>	\$18.000
Filetitos de lomo a la pimienta con papas españolas españolas y vegetales grillados / <i>Peppered beef slices with potatoes and grilled vegetables</i> ☒	\$18.000
Filetitos de lomo con con salsa de hongos y puré mixto / <i>Beef slices with mushroom sauce and mixed pure</i> ☒	\$18.000
Milanesa con papas fritas / <i>Schintzel with fries</i>	\$15.000
Napolitana con papas fritas / <i>Schnizel with cheese and fries</i>	\$18.000
Pechuga de pollo alimonada acompañado con papas a las española y salteado de cebolla y morrón / <i>Lemony chicken breast with spanish style potatoes, sweet peper and onion</i> ☒	\$16.300
Brochette de pollo con panceta y saltado de crema de champignones / <i>Chicken skiwer, bacon, vegetables and mushrooms sauce</i> ☒	\$19.500

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 mostaza, miel y puré de calabaza / <i>Bondiola with mustard and honey sauce accompanied by butternut squash</i> ☒	\$18.000
Costilla de cerdo braseada a la barbacoa con bastones de batata / <i>Barbecue braised pork ribs with sweet potato sticks</i> ☒	\$18.000
Merluza con verduras asadas y papas españolas / <i>Hake with roasted vegetables and spanish style potatoes</i>	\$16.000

POSTRES / DESSERTS

Brownie con helado de americana y salsa de naranja / <i>Brownie with american iceand orange sauce</i>	\$6.800
Quesillo con miel de caña y nueces / <i>Quesillo with cane syrup and nuts</i>	\$7.200
Flan de vainilla con dulce de leche / <i>Vanilla custard with dulce de leche</i> ☒	\$7.000
Semifreddo de frutas de estación con salsa de frutos rojos / <i>Semifreddo of fruits of station with red fruit sauce</i> ☒	\$6.200
Mousse de dulce de leche con ralladura de chocolate / <i>Sweet milk mousse and chocolate shavings</i> ☒	\$6.700
Ensalada de frutas / <i>Fruit salad</i> ☒	\$6.800
Helado de chocolate y frutilla / <i>Chocolate and strawberry ice cream</i> ☒	\$7.200
Manzana asada con crema chantilly / <i>Roasted apples and chantilly cream</i> ☒	\$6.800



OTRAS OPCIONES

REGIONALES / REGIONAL DISHES

Empanada de carne / <i>Meat Empanadas</i>	\$1.600
Empanada de queso <i>Cheese Empanada</i>	\$1.600
Tamales / <i>Tamales (Made with maize flour and minced meat)</i>	\$4.700
Humitas / <i>Humitas (Made with sweetcorn and cheese)</i>	\$6.300

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> ☒	\$12.500
Ensalada de queso, lechuga, tomate y pimiento/ <i>Bell pepper salad with tomato, lettuce and cheese</i> ☒	\$11.600
Ensalada de jamón crudo, mix verde, palta y parmesano / <i>Cured ham, avocado, parmesano on a bed of greens</i> ☒	\$12.500

OTROS / OTHERS

Sopa de cebolla con queso <i>Onion soup with cheese</i> ☒	\$8.200
Sopa de calabaza <i>Pumpkin soup</i> ☒	\$8.200
Omelette de jamón y queso <i>Ham and cheese omelette</i>	\$8.300

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