



CARTA RESTÓ

PRINCIPALES / MAIN COURSE

Crepe de pollo con salsa suave de queso <i>/ Chicken crepes with cheese smooth sauce</i>	\$15.500
Crepe de vegetales, queso fresco con salsa rosa y semilla de sésamo / <i>Vegetables crepes, fresh cheese with pink sauce and sesame seed</i>	\$15.500
Ravioles de jamón, mozzarella y morrón con salsa a elección (fileto, rosa o a la crema) / <i>Ham, mozzarella and bell pepper ravioli with sauce of your choice (filet, pink or cream)</i>	\$17.000
Spaghetis salteados con panceta, tomate y crema / <i>Spaghetis sauteed with pancetta, tomato and cream</i>	\$17.000
Filetitos de lomo a la pimienta con papas españolas y vegetales grillados / <i>Peppered beef slices with potatoes and grilled vegetables</i> ☒	\$23.000
Filetitos de lomo con salsa de mostaza acompañado con puré de papas / <i>Beef slices with mustard sauce accompanied by mashed potatoes</i> ☒	\$23.000
Milanesa con papas fritas / <i>Schintzel with fries</i>	\$17.500
Milanesa a la napolitana con papas fritas / <i>Schnizel with cheese and fries</i>	\$19.500
Pechuga de pollo alimonada acompañado con papas a las española / <i>Lemony chicken breast with spanish style potatoes</i> ☒	\$20.000

MENÚ EJECUTIVO

Precio por persona **\$32.000** finales
Price per person \$32.000

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*

Pechuga de pollo con salsa de mostaza acompañado con pure de papas / <i>Chicken breast with mustard sauce accompanied with mashed potatoes</i> ☒	\$18.500
Costilla de cerdo braseada a la barbacoa con bastones de batata / <i>Barbecue braised pork ribs with sweet potato sticks</i> ☒	\$23.000
Merluza con verduras asadas y papas españolas / <i>Hake with roasted vegetables and spanish style potatoes</i>	\$20.000

POSTRES / DESSERTS

Brownie con helado de americana y salsa de naranja / <i>Brownie with american ice and orange sauce</i>	\$10.000
Quesillo con miel de caña y nueces / <i>Quesillo with cane syrup and nuts</i>	\$10.500
Flan de vainilla con dulce de leche / <i>Vanilla custard with dulce de leche</i> ☒	\$9.000
Semifreddo de frutas de estación con salsa de frutos rojos / <i>Semifreddo of fruits of station with red fruit sauce</i> ☒	\$10.000
Mousse de dulce de leche con ralladura de chocolate / <i>Sweet milk mousse and chocolate shavings</i> ☒	\$9.500
Ensalada de frutas / <i>Fruit salad</i> ☒	\$8.700
Helado de chocolate y frutilla / <i>Chocolate and strawberry ice cream</i> ☒	\$10.000



OTRAS OPCIONES

REGIONALES / REGIONAL DISHES

Empanada de carne / <i>Meat Empanadas</i>	\$2.200
Empanada de queso <i>Cheese Empanada</i>	\$2.200
Tamales / <i>Tamales (Made with maize flour and minced meat)</i>	\$6.000
Humitas / <i>Humitas (Made with sweetcorn and cheese)</i>	\$8.200

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>	\$13.800
Ensalada de queso, lechuga, tomate y pimiento/ <i>Bell pepper salad with tomato, lettuce and cheese</i>	\$13.000
Ensalada de jamón crudo, mix verde, palta y parmesano / <i>Cured ham, avocado, parmesano on a bed of greens</i>	\$16.000

OTROS / OTHERS

Sopa de cebolla con queso <i>Onion soup with cheese</i>	\$11.000
Sopa de calabaza <i>Pumpkin soup</i>	\$11.000
Omelette de jamón y queso <i>Ham and cheese omelette</i>	\$9.000

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