

Ensaladas / Salads

Ensalada fresca de mar marinados en zumo de lima, en compañía de perlas de palta, apio, cherries, bouquet de verdes de estación y crocantes de boquerones en aliño de páprika.

Sea fresh salad marinated in lime juice, served with avocado pearls, celery, cherries, bouquet of seasonal greens and crunchy anchovies with paprika dressing.

Ensalada de pavita ahumada con helado de limón y jengibre, carpaccio de peras, quenelle untuosa de queso y mix de hojas amargas.

Smoked turkey salad with lemon icecream and ginger, pear carpaccio, cheese quenelle and bitter assorted leaves.

Ensalada de salmón rosado y ahumado con shot de escabeche en compañía de niguirí de arroz y algas y mix de brotes en dressing de salsa teriyaki.

Smoked pink salmon salad with pickle shot served with rice and alga nigiri, sprout mix in teriyaki sauce.

Ensalada de mollejas en salsa inglesa espumante acompañada de hojaldre relleno de gruyere y mix de endivias con hojas frescas de estación.

Sweetbread salad in English foamy sauce, served with puff pastry stuffed with gruyere and assorted endives with seasonal fresh leaves.

Ensalada de jamón serrano con barquillo de queso emmental, huevos de codorniz, crocantitos de pan de campo, cherries, alcaparras y mix de verdes de estación en aliño de frutos secos.

Cured ham salad with emmental cheese, quail eggs, countryside crunchy bread, cherries, capers, and assorted seasonal greens in dry fruit dressing.

Entradas/Entrées

Muslitos crocantes babies, sobre niditos de fideos de arroz y vegetales, en compañía de duraznos asados, sauté de hojas de espinaca y mozzarella de búfala en pesto clásico de pimienta verde

Baby crunchy chicken drumsticks, on nests of noodle, rice and vegetables, served with grilled peaches, sauté spinach, buffalo mozzarella in traditional green pepper pesto.

Dúo de ternera y cerdo grillados sobre hogaza de pan de campo, mayonesa casera de olivas, vegetales asados y bouquet de escarola finas.

Grilled veal and pork Duo on countryside bread, homemade olive mayonnaise, grilled vegetables and bouquet of choice endives.

Langostinos grill sobre risotto cremoso de hongos y colchón de finas hebras de queso sardo fusionado con ensaladilla de mini brotes en aderezo de miel y oporto.
Grilled shrimps on creamy mushroom risotto on a bed of thin string cheese mixed with mini sprout salad in honey and port dressing.

Tortilla española estilo Bistro con chorizo colorado con suave mayonesa de ajos, ensaladita de coleslaw y ajíes.
Bistro style Spanish tortilla with red sausage and soft garlic mayonnaise, served with coleslaw and hot pepper salad.

Pinchos de cordero grill a las siete especias con de puré de garbanzos ahumados, escabeche de berenjenas en aliño de sésamo.
Grilled lamb on skewers in seven spices with smoked chickpea pureé, eggplant pickles in sesame dressing.

Destacados/Outstanding Dishes

Cazuela Cesar estilo Bistro: Blanco de ave grill guarnecido con mirepoix de vegetales en caldo de anchoas al aioli y tostadas de melba.
Bistro style Caesar casserole: grilled white chicken meat, served with vegetable mirepoix in anchovy broth with aioli and melba toasts.

Waldorf: Mouse de queso blanco y frutos secos guarnecido de manzanas caramelizadas, laminas de lomito ahumado y dassing de apio.
Waldorf: White cheese mousse and dry fruits, served with caramelized apples, thin smoked beef tenderloin slices and celery dressing.

Nuestras Sopas/Our Soups

Sopa de cebollas acompañado de blanco de ave y cubos de queso mozzarella.
Onion soup served with white chicken meat and diced mozzarella cheese.

Sopa liviana de verduras, con vegetales en cubos.
Vegetable light soup with diced vegetables.

Principales/Main Courses:

Rack de cordero braseado acompañado de tortini de batata y hojas de remolacha, cous cous de datiles y almendras, en reducción de salsa especiada bordalesa.

Braised lamb rack served with sweetpotatoes and beet leaves, date and almond cous cous in spicy bordalesa sauce.

Pechito de cerdo marinado en cítricos y tomillo, guarnecido con puré de zanahorias y jengibre en ensaladilla fresca de porotos negros.

Marinated pork in citrics and thyme, served with carrot and ginger pureé with fresh black bean salad.

Filet de chernia con de crocante de maíz asado y mermelada de tomates.

Black hake sticks (salmon or chernia) with crunchy grilled corn and tomato jam.

Conejo a la mostaza de Dijon en compañía de ratatouille de vegetales con queso Saint Maure, puré de papas y hojas de albahaca fresca.

Dijon mustard rabbit served with vegetable ratatouille and Saint Maure cheese, mashed potatoes and fresh basil.

Matambre de ternera cocido en leche acompañado de papas sobre provoleta especiada con orégano, gajos de mandioca y tomates asados

Veal matambre (veal hunger killer) boiled in milk, served with potatoes on spicy provoleta with oregano, slices of tapioca and grilled tomatoes.

Destacados/Outstanding Dishes

Suprema Maryland estilo Bistro; Pechuguita rebozada en panco de bananas con tatin de manzanas y salteado de arvejas frescas en sal de jamón serrano con salsa beluote de maíz.

Bistro style Meryland chicken: breast of chicken covered with banana panco, apple tatin, sauteed fresh peas in cured ham sault with corn beluote sauce.

Tournedo de lomo en croute de pimientas acompañado con tempura de hongos y risotto de papas y chorizo colorado en salsa cremosa de cebollas.

Beef tenderloin tournedo in pepper croute, served with mushroom and risotto tempura of potatoes and red sausage in creamy onion sauce.

Grill

Entrecot / *Sirloin*

Lomo / *Beef tenderloin*

Bife de chorizo / *Beef*

Costeleta de cerdo / *Pork chop*

Salmón / *Salmon*

Pechuga de pollo / *Breast of chicken*

Muslo de pollo / *Whole leg chicken*

Guarniciones/Side orders

Papas rústicas al horno / *Rustic baked potatoes*

Puré de calabazas / *Pumpkin purée*

Puré de papas / *Mashed potatoes*

Puré de espinaca / *Spinach purée*

Juliana de vegetales / *Vegetable Julienne*

Espinacas salteadas con queso parmesano / *sauteed spinach with parmesan cheese*

Vegetales mini al vapor / *Steamed mini vegetables*

Papas al natural / graten / *Boiled potatoes / graten*

Arroz blanco / Pilaf / *White rice / Pilaf*

Pastas Rellenas/Stuffed pastas

Lasagna de verduras y masa filo, con queso cheddar .

Vegetable Lasagna and phyllo dough with cheddar cheese

Rotolo en farce de espinacas, parmegiano, processi de ternera con salsa bolognesa

Rotolo with spinach stuffing, parmigiano, veal with bolognese sauce

Panzotis rellenos de carne de centolla, ricota, y echalotes.

Panzotti stuffed with spidercrab meat, ricota and echalotes

Sorrentinos de jamón, mozzarella y albahaca

Ham, mozzarella and basil sorrentini

Panzotis de corderos y menta

Lamb and mint panzotti

Panzotis de rúcula, mozzarella y almendras

Arugula, mozzarella and almond panzotti

Pastas Secas/Dry pastas

Penne Rigatti/*Penne righate*

Fettuccini dos colores/*Fettuccini two colors*

Spaguetti al huevo/*Egg spaghetti*

Ñoquis de calabaza / *Pumpkin gnocchi*

Nuestras Salsas/Our sauces

Fileto

Aurora

Bolognesa

Ragout de hongos / *Mushroom ragoût*

Parisienne

Salteado de mar y brocoli/ *Sea and broccoli sauté*

Fondue de tomates y boconchinos/ *Tomato and bocconcini fondue*

Roquefort Ahumado/ *Smoked roquefort*

Salsa crema Graten/Grattin cream sauce

Veloute de pescado, crema y salvia./ *Fish velouté, cream and sage*

Postres:

Tarantella de coco y peras, crema helada y salsa de ananá.

Coconut and pear tarantella, iced cream and pineapple sauce.

Creme brulée capuccina.

Capuccina creme brule.

Degustación de regionales (budín de arroz con leche, tocinito del cielo y deconstrucción de postre vigilante)

Traditional tasting (rice with milk pudding, tocinito del cielo (egg yolk dessert) and vigilante dessert (cheese with quince paste)

Tian de tuiles y semifrío de maracuyá con praliné de frutos secos y compañía de bombones artesanales

Tuiles titan and passion fruit semifrío with dry fruit praline served with homemade chocolate

Torta húmeda de chocolate acompañado de helado de mascarpone con frutos rojos.

Soaked chocolate cake, served with mascarpone ice cream and red fruits.

Cremoso de chocolate blanco en salsa marroc con almendras tostadas y helado de chocolate.

White chocolate cream in marroc sauce with toasted almonds and chocolate ice cream.

Parfait de chocolate

Chocolate parfait.

BAJAS CALORÍAS/ Light or Low Calories

Sorbete de frambuesas en canasta de masa philo con crema de yogur

Raspberry sorbet on phyllo dough basket with yogurt cream

Cremoso de mandarina con crocante de vainilla

Mandarine cream with crunchy vanilla

Menú Infantil/Kid Menu

Patitas de pollo, espinaca o pescado, guarnecido con purê de papas, calabaza o papas fritas.

Chicken legs, spinach or fish served with mashed potatoes, pumpkin or French fries.

Ravioles de jamón y queso con salsa Aurora

Ham and cheese ravioli with aurora sauce

Spaguetti con crema gratinados

Au gratin spaghetti with cream

Milanesita de carne con puré de papa, calabaza o papas fritas

Small pieces of breaded meat with mashed potatoes, pumpkin or French fries.

Postre

Brownie con helado

Mousse de chocolate

Flanes de vainilla

Nuestras Pizzas/Our pizzas

Selección de quesos y fiambres tradicionales y ahumados artesanalmente

Traditional cold cut and cheese selection (smoked homemade)

Pizza vegetariana: mozzarella, juliana de vegetales salteada, pulpetta de búfala, huevos de codorniz y olivas.

Vegetarian pizza: mozzarella, julienne vegetable sauté, buffalo cheese, quail eggs and olives

Pizza Serrana: mozzarella, jamón crudo, rodajas de tomates frescos y hojas de rúcula en pesto de ajo.

Mountain pizza: mozzarella, cured ham, slices of fresh tomatoes and arugula leaves in garlic pesto

Pizza de Mariscos: Mariscos salteados al oliva con salsa de tomates frescos, boquerones y aceitunas negras.

Seafood pizza: sauteed seafood in olive oil with fresh tomato sauce, anchovy and black olives

Pizza Clásica: salsa de tomates, queso mozzarella y jamón York.

Traditional pizza: tomato sauce, mozzarella cheese and York ham

Sandwiches

Tostado de jamón y queso

Grilled: ham and cheese

Lomito Cordobés: lomo de novillo, jamón York, lechuga, tomate, huevo y salsa golf
Cordovan Beef Sandwich: young bull beef, York ham, lettuce, tomato, egg, golf sauce

Cheese burger: Hamburguesa de carne de novillo con queso en pan de hamburguesa.

Cheese Burger: veal meat with on hamburger bread

Bistro Burger: Medallón de ternera, rodajas de pepino y cebollas frescas, queso cheddar, panceta crocante y aderezo estilo bistro sobre pan de hamburguesa.

Bistro Burger: veal, cucumber slices and fresh onions, cheddar cheese, crunchy bacon, bistro style dressing on hamburger bread.

Serrano: Jamón crudo, queso gruyere, hojas de rúcula, mayonesa de olivas en pan francés

Mountain: cured ham, gruyere cheese, arugula leaves, olive mayonaisse on French bread.

Sandwich pita: Salteado de tiras de ternera y queso feta, lechuga, tomates cebolla cruda y dressing de yogurt cítrico sobre pan pita.

Pita Sandwich: sauté of veal strips and feta cheese, lettuce, tomato, raw onion and citric yogurt dressing on pita bread

Sandwich estilo alemán: cerdo ahumado artesanalmente, laminas de tybo ahumado, choucroute, mostaza en pan de campo.

German Style Sandwich: homemade smoked pork, smoked tybo strips, sauerkraut, mustard on countryside bread.

Sandwich Patagónico: Salmón ahumado, queso camembert, huevitos de codorniz, hongos marinados en aceite de hierbas sobre pan baguette.

Patagonian Sandwich: smoked salmon, camembert cheese, quail eggs, mushrooms marinated in herbal oil on baguette bread.

Sandwich vegetariano: Pan inglés negro, rodajas de palmitos y tomates, zanahoria rallada queso mozzarella, huevo duro aderezado en salsa golf.

Vegetarian Sandwich: black English bread, sliced palm hearts and tomatoes, grated carrot, mozzarella cheese, hard-boiled egg flavored with golf sauce.