



# Restaurante

## Para comenzar

TRIO DE EMPANADAS SALTEÑAS \$ 12.000

*Sabrosas empanadas de carne cortada a cuchillo.*

PICADA PARA 2 PERSONAS \$ 35.000

*Queso de cabra – queso tybo – jamón cocido - salami – aceitunas – pan de montaña.*

PIZZAS (6 porciones):

*Muzzarela \$21.000*

*Especial de jamón \$21.000*

*Napolitana \$21.000*

ENSALADA DE QUESO DE CABRA \$ 21.000

*Hojas de lechuga marmolada, espinaca fresca, queso de cabra, nueces, tomate cherry y aceitunas negras.*

ENSALADA DE POLLO \$ 21.000

*Pechuguitas de pollo, lechuga marmolada, espinaca fresca, queso parmesano, aceitunas negras y tomate cherry.*

## Principales

### Carnes

ENTRAÑA AL MALBEC DE ALTURA CON PAPAS CUÑAS \$ 33.000

*Carne vacuna marinada en vino malbec de altura, ajo, limón, sal y finas hierbas del Valle Calchaquí, cocinado en colchón de vegetales .*

POLLO AL HORNO CON PAPAS CUÑAS \$ 27.000

*Pechuga de pollo marinada en una mixtura de romero, ajo, mostaza de dijon, tomillo y pimentón premium de altura.*

BONDIOLA BRASEADA CON BATATAS AL CAMELO \$ 37.000

*Bondiola de cerdo, curada con especias y hierbas aromaticas del valle, cocinada a fuego lento con sabor agri dulce y aroma irresistible*





## *Pastas*

TAGLIOLINI AL PIMENTON DE ALTURA \$ 21.000

*Pasta larga y delgada de pimentón de San Carlos*

SORRENTINOS DE MUZZARELLA Y TOMATES SECOS. \$ 21.000

*Pasta rellena con tomates secados al sol*

TAGLIATELLE \$ 19.000

*Deliciosa y tradicional pasta casera Italiana.*

PAPPARDELLE DE ESPINACA \$ 19.000

*Pasta ancha y plana de intenso sabor a espinaca fresca.*

SORRENTINOS DE MUZZARELLA Y JAMÓN COCIDO \$ 21.000

*Pasta rellena, fresca y versátil, de origen Argentino.*

AGNOLOTTI \$ 21.000

*Pasta fresca y suave, rellena con ricota, filetes de nueces, queso parmesano, jamón cocido y tomillo fresco.*

## *Salsas*

SALSA LUNA DE CAFAYATE \$ 8.500

*Salsa de tomate con vino malbec, cocinado durante 3 horas a fuego lento con ajo, cebolla, morrones, extracto de tomate, tomillo, orégano y pimentón Premium del Valle Calchaquí.*

SALSA BECHAMEL \$ 7.500

*Salsa madre de leche saborizada con cebolla clouté y tomillo, manteca, nuez moscada y pimienta negra.*

SALSA DE CHAMPIÑONES \$ 8.500

*Salsa deliciosa y aromática que combina la riqueza de champiñones con la suavidad de la crema.*





## *Postres*

### BOMBÓN ESCOCÉS \$ 10.500

*Helado de americana y chocolate con corazón de dulce de leche bañado en chocolate.*

### ALMENDRADO \$ 10.500

*Helado de crema de almendras, con crujientes almendras picadas.*

### HIGOS EN ALMIBAR \$ 14.000

*Postre clásico argentino, higos frescos cocidos en almibar espeso y dulce, acompañado con queso de cabra o crema*

### SUSPIRO CAFAYATEÑO \$ 14.000

*Hebras doradas de cayote cocidas al almíbar, acompañado de queso artesanal de cabra de la montaña y nueces del Valle Del Yokavil.*

### BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES \$ 14.000

*Postre delicioso que combina la riqueza del chocolate con la textura crujiente de las nueces. Acompañado con dulce de leche.*

### PARFAIT DE WHISKY Y AVELLENAS \$ 16.000

*Crema helada suave con whisky y crujientes avellanas caramelizadas*

### VOLCAN DE CHOCOLATE \$16.000

*Bizcocho caliente de chocolate negro de alta calidad, con corazón de chocolate semiamargo acompañado de helado de crema americana.*

.





# *Bebidas*

## **SIN ALCOHOL**

AGUA SIN GAS \$ 4.500

GASEOSA \$ 5.500

JUGO DE NARANJA individual\$ 9.500

JUGO DE NARANJA litro \$ 19.500

LICUADO DE FRUTAS \$ 11.500

LIMONADA individual\$ 9.500

LIMONADA litro \$ 19.000

## **TRAGOS CON ALCOHOL:**

FERNET + COCA \$15.500

GIN TONIC \$ 14.500

CAMPARI TONIC \$ 14.500

CERVEZA RUBIA \$ 7.500

VINO POR COPA \$ 9.500

WHISKY \$ 15.500





## VINOS TINTOS

### BODEGA “EL ESTECO”

Elementos Malbec \$ 13.000

Don David Malbec \$ 20.000

### BODEGA “AMALAYA”

Amalaya Malbec \$21.000

Amalaya Rosado \$ 21.000

### BODEGA “FINCA LAS NUBES”

Finca las Nubes Malbec \$25.000

### BODEGA “PIATTELLI”

Reserve Malbec \$ 31.000

### BODEGA “EL PORVENIR”

Amauta Malbec \$28.000

### BODEGA “COLOMÉ”

Estate Malbec \$ 36.000

### BODEGA PACO PUGA Y FAMILIA

MALCRIO\$ 19.000

## VINOS BLANCOS

Elemento Torrontes \$ 13.000

