



CARTA INVIERNO

ENSALADAS / SALADS

Zapallo asado, rúcula, higos, almendras y queso de cabra.
Roasted squash, arugula, figs, almonds and goat cheese.

Cereales, brócoli, zanahorias, cebollas, pasas y hierbas.
Grains, broccoli, carrots, onions, raisins and herbs.

Hojas verdes, palta, naranja, parmesano y garbanzos crocantes.
Mixed greens, avocado, orange, Parmesan cheese, crispy chickpeas.

Vegetales de estación a la plancha con pickles y hierbas.
Seasonal grilled vegetables with pickled vegetables and herb.

Peras, queso azul, nueces fritas, rúcula, espinaca y semillas de mostaza encurtidas.
Pears, blue cheese, fried walnuts, arugula, spinach, and pickled mustard seed.

ENTRADAS / STARTERS

Sopa de batata, coco y garbanzos.
Sweet potato soup, coconut, chickpeas.

Empanadas fritas de carne con salsa picante.
Fried beef empanadas with spicy dipping sauce.

Empanadas al horno de espinaca y queso.
Baked spinach and cheese empanadas.

Mollejas con puré de coliflor, naranjas y gremolata.
Sweetbreads with cauliflower puré, orange, and gremolata.

Provoleta con peras asadas y rúcula.
Provoleta with roasted pears and arugula.

Pan a la plancha con berenjenas ahumadas, tomates y queso de cabra.
Grilled bread with smoked eggplant, tomatoes and goat cheese.

PRINCIPALES / MAIN DISHES

Milanesa de costilla con vegetales asados, mayonesa de zanahorias y hojas verdes.
Bone-in milanesa with roasted vegetables, carrot mayo, and greens.

Ojo de bife, papas crocantes y chimichurri de frambuesa (Cocido demora 20 minutos).
Rib eye, crispy potatoes, and raspberry chimichurri (Cooking time 20 minutes).

Picante de pollo orgánico, arroz aromatizado con jengibre y chutney de peras.
Spicy organic chicken, aromatic rice with ginger and pear chutney.

Costeleta de cerdo con batatas fritas, puré de manzana y ensaladita ácida.
Pork chop with sweet potato fries, apple puré, and crisp fresh salad.

Canelones de ricotta, espinaca y nuez con crema de hierbas.
Ricotta, spinach, and walnut cannelloni with herb cream sauce.

Ñoquis de papa a la plancha con ragout de osobuco.
(Op. Veggie: con vegetales asados).

Grilled potato gnocchi with ossobuco ragu.
(Veggie: with roasted vegetables).

Trucha salmonada del Valle de Uco con puré de zanahorias, hinojos braseados y salsa verde.
Uco Valley trout with carrot puré, braised fennel and salsa verde.

Risotto de cebada, quínoa y zapallo con almendras tostadas.
(Consultar por opción vegana).

Barley, quinoa and squash risotto with toasted almond.
(Ask us about vegan option).

POSTRES / DESSERTS

Flan de coco y leche condensada, crema batida y pomelos.
Coconut and condensed milk flan, whipped cream, grapefruit.

Torta húmeda de chocolate con mascarpone casero y frambuesas.
Chocolate cake with homemade mascarpone and raspberries.

Panqueques de dulce de leche con helado.
Dulce de leche crepes with ice cream.

Queso y dulces caseros.
Cheese and homemade fruit preserves.

Helados artesanales.
Artisanal ice cream.

Manzanas asadas con frangipane de almendras y helado.
Roasted apples with almond frangipane and ice cream.

Nuestra cocina, inspirada en el maravilloso Valle de Uco, interpreta las bondades de cada estación, con platos únicos que expresan los sabores de nuestro terroir. Nuestra huerta orgánica produce una gran variedad de vegetales, frutas y flores que junto a los mejores productores vecinos son el principal recurso natural para la elaboración de nuestra carta. Intentamos que cada producto que elegimos sea natural y artesanal. Toda nuestra panadería y pastelería es casera y horneada cada mañana.

Our cuisine, inspired by the beautiful Uco Valley, interprets the wonders of each season, with unique dishes that express the flavors of our terroir. Our organic garden produces a variety of vegetables, fruits and flowers that together with the best neighboring farmers are the main natural resource for the development of our menu. We strive to make sure every product we use is natural and homemade. All of our breads and pastries are baked fresh every morning.