

Para comenzar ...

🍷 **Delicia del mar y de los lagos** (\$700)

Pimiento relleno de langostinos del pacífico grillados y trucha arco iris, ciboulette, bechamel, sobre espejo de azafrán

🍷 **Ensalada de Judías y Remolacha** (\$600)

Fresca ensalada de finas chaucha rolliza y dulces remolachas, cubos de papa, huevo duro y palmitos con mayonesa de albahaca

🍷 **Giozas de Cerdo braseado** (\$650)

Mini empanadas de cerdo estilo japonés cocidas al vapor en compañía de salsa teryyaki y fideos de arroz fritos

🍷 **Souflé de Broccoli y Parmesano** (\$650)

Clásico francés tibio y esponjoso de brócolis de la huerta y queso parmesano en compañía de tomates asados y mayonesa de zanahoria y jengibre

🍷 **Bruschetta Criolla estilo campo** (\$650)

Rodaja de pan de campo casero con morcilla y salchicha parillera asada, salsa criolla sobre mini bouquet de hojas verdes y chimichurri argentino

🍷 **Tabla de ahumados regionales** para 2 personas (\$2000)

A continuación ...

🍷 **Cordero Andino** (\$1200)

Rack de cordero asado en compañía de papas torneadas y salteadas en manteca a las finas hierbas, cebolla asadas y sutil tomatitos cherrys

🍷 **Ave a la Naranja** (\$1150)

Pollo crocante con salsa de dulces naranjas y touch de curry de la india acompañado de timbal de arroz basmati y chips de zanahorias

🍷 **Tournedo de Ternera** (\$1200)

Lomo vacuno bardado en tocino ahumado, grillado en compañía de batata aplastada sobre finas espinacas a la crema

🍷 **Reina de los Lagos y Ríos** (\$1300)

Trucha salmónida en croute de mix semillas y ralladura de lima en acompañada de panaché de verduras al vapor (zanahorias vichy, flores de brócoli y coliflor y frescas arvejas

🍷 **Niño envuelto de la montaña patagónica** (\$1200)

Arrolladitos de carne de ciervo rellenos de puerro, mozzarella y portobellos, cocidos en sus jugos y acompañado de puré de lentejas sobre colchón de cebollas caramelizadas y crocante de maíz

🍷 **Pastas Río Hermoso** (Pastas rellenas \$1100 – Cintas caseras \$950)

Consulte por nuestras pastas y salsas caseras ... Ravioles de ciervo o de espinaca, ricota y nuez; y Papardelles de espinaca

Y para el momento dulce ...

🍷 **Fresca Tentación de chocolate y menta** (\$650)

Tarta con base crocante de chocolate negro rellena de menta y chocolate blanco, con shot de granita de pomelo

🍷 **Strudel de Frutas caramelizadas** (\$600)

Clásico crocante de masa filo relleno de frutas de estación (anana, melón, kiwi, duraznos, banana) caramelizadas con avellanas tostadas acompañado de bocha de helado de vainilla

🍷 **Mousse de Baileys y chocolate** (\$650)

Creoso de Baileys con chips de chocolate sobre crujientes de almendras, espejo de chocolate y pasta de avellanas

🍷 **Carpaccio de Frutillas y Frutos rojos** (\$650)

Láminas de frutillas muy finas pintadas con almíbar acompañado cima de frutos rojos (arándanos, frambuesas, moras) con quenelle de crema chantilly y salsa de sauco

🍷 **Torta Moka** (\$650)

Porción de torta, bizcocho de chocolate relleno de crema de café y nuez con lluvia de escamas de chocolate y salsa toffi

**** La propina no está incluida**