



SALÓN PRINCIPAL

ENTRADAS

CARPACCIO DE RES EN COSTRA DE HIERBAS

Fina carne fileteada, macerada en aceite de uva con rúcula, parmesano y vinagre de frutilla.

\$ 590

HUEVO MOLLET

Huevos escalfados con papas y jamón, sobre colchón de tomate asado.

\$ 490

BLINIS BEARNES CON SALMÓN GRAVLAX

Masa estilo soufflé con finas fetas de gravlax de salmón bañadas con emulsión de estragón y huevo.

\$ 690

ENSALADAS

CAESAR CLÁSICA

Hojas verdes, queso parmesano, pollo (opción: salmón gravlax o langostinos), acompañado de salsa Caesar.

\$ 690

CAPRESE

Clásica ensalada de la huerta del norte de Italia: tomate, albahaca, mozzarella y pesto genovés.

\$ 580

ENSALADA DEL BOSQUE

Hojas verdes, tomate, huevo poché, grano de choclo, panceta y escamas de queso.

\$ 580



SALÓN PRINCIPAL

PRINCIPALES

MEDALLÓN DE BONDIOLA

Carne de cerdo tiernizada sous vide (16 hs a 60 grados), acompañada de toffee de boniato (puré emulsionado de boniato en base a crema y caramelo)

\$ 890

COLITA SOUS VIDE

Filet de colita de cuadril, tiernizada sous vide, acompañada de puré rústico (papa, hierbas y manteca) montado en coulis de espinaca y crema.

\$ 890

JAMBONNETTE DE POLLO

Pollo deshuesado relleno de panceta y espinaca, con juliana de vegetales y mil hoja de papa.

\$ 840

SALMÓN GRILLADO

Salmón rosado, acompañada de emulsión de zapallo, manteca y miel, con salsa de cítricos.

\$ 1090

LOMO ESTRIBO

Medallón de lomo con salsa de cerveza, champiñón, panceta y aceitunas, con un toque de demi glace.

Acompañado con papas cuña.

\$ 1090

RAVIOLÓN NEGRO

Masa de tinta de calamar, relleno de salmón, con salsa de langostinos.

\$ 690

SORRENTINO MARCO CÉSAR

Fina masa, con relleno de pollo, ricota y nuez, con salsa demi glass de hongos.

\$ 690

TAGLIATELLE

Masa al huevo de morrón asado, con salsa putanesca.

\$ 540

- GLORIA A LOS COCINEROS -

POSTRES

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS
\$ 320

MOROCHA

Dulce de leche y crema montada sobre colchón de galletas negras.

\$ 320

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Fina masa con relleno de chocolate caliente, acompañada de helado.

\$ 380

OMELETTE SURPRISE

Pionono relleno con helado de crema con salsa de frutillas.

\$ 380

FUEGOS DULCES

Frutas de estación a las brasas con caramelo y helado.

\$ 380

ARROZ CON LECHE ESTRIBO

Clásico Arroz con leche y helado de canela, con toque de mermelada de cáscara de naranja.

\$ 340

CREPES DE MANZANA AL RON

Con helado y salsa de caramelo al fuego.

\$ 380

HELADOS

Consulte por nuestros helados artesanales.

1 bocha \$ 180

2 bochas \$ 280

PATIO DE FUEGOS

Variadas opciones de carne vacuna, pescado, cerdo y vegetales, asados en diferentes estilos de fuegos (spiedo manual, parrilla clásica, asador criollo, horno a leña y ahumador).

**Cada día el chef presentará
una sugerencia diferente**

LOS DECKS

PICADA CALIENTE EN CANASTO

Tortilla de papa española, rabas de calamar, fingers de pollo, langostinos fritos, albóndigas de carne y papas fritas acompañada de cuatro salsas.

Para 2 personas.

\$ 1240

HAMBURGUESA CASERA

Hamburguesa de carne vacuna de 150 gms en pan casero, con queso cheddar, cebolla morada caramelizada, panceta y hojas verdes.

\$ 560

CHIVITO DE LOMO

Clásico chivito en pan casero, con panceta, huevo, tomate, lechuga, con pasta de aceituna.

\$ 640

LENGUA DE PIZZA

NAPOLITANA

Mozzarella, jamón y tomate

\$ 420

SALMÓN

Mozzarella con salmón gravlax, huevo duro y alcaparras.

\$ 520

JAMÓN CRUDO

Mozzarella, jamón crudo, rúcula y queso parmesano.

\$ 520

VEGETARIANA

Mozzarella con vegetales del día.

\$ 430

SANDWICHES

PASTRAMI

Tapa de roast beef tiernizada sous vide, con queso, pasta de aceitunas, pepinillos, cebolla morada y tomate.

\$ 475

SALMÓN GRAVLAX

Salmón gravlax al plato con tostadas de campo, queso crema, palta y tomate.

\$ 520

VEGETARIANO

Vegetales grillados, queso tybo, pasta de tomate y alcaparras.

\$ 440

- Todos los sándwiches vienen acompañados de papas fritas -

- GLORIA A LOS COCINEROS -



BEBIDAS

TARDE DE TÉ (PARA 2)

Bocaditos salados: Brusqueta con Salmón Gravlax, Tostadas de campo y Sandwich de Jamón y Queso.

Bocaditos dulces: Medialuna, Tarta de Manzana, Muffins y Bruschetta con mermelada de campo.

Acompañados de queso crema, mermelada casera y dulce de leche casero.

Té a elección o café excepto cafés especiales.

Jugo de naranja

\$ 980

CAFETERÍA

- CAFÉ EL ESTRIBO -

Leche condensada, licor de naranja y twist de naranja, acompañado de una pequeña trufa.

\$ 220

- CAFÉ EXPRESO -

- CAFÉ DESCAFEINADO -

- CAFÉ AMERICANO -

\$ 95

- CAFÉ CON LECHE -

- LATTE MACCHIATO -

\$ 130

- VAINILLA LATTE -

- CARAMEL LATTE -

- CAPUCHINO -

- CAFÉ MOCA -

- SUBMARINO -

\$ 150

- CAFÉ IRLANDÉS -

\$ 220

TÉ

- TÉ DE LA CASA -

\$ 95

- TWININGS CEYLON -

- TWININGS EARL GREY -

- TWININGS SABORIZADOS -

\$ 140

- GLORIA A LOS COCINEROS -



BEBIDAS

AGUAS Y REFRESCOS

- PEPSI LIGHT 350 ML -

- PEPSI 350 ML -

- 7UP LIGHT 350 ML -

- MIRINDA 350 ML -

- PSDT POMELO 350 ML -

- PSDT TÓNICA 350 ML -

\$ 120

.....

- SALUS POMELO LIGHT 500 ML -

- SALUS POMELO 500 ML -

- SALUS MANZANA LIGHT 500 ML -

- SALUS MANZANA 500 ML -

- SALUS NARANJA LIGHT 500 ML -

- SALUS NARANJA 500 ML -

\$ 140

.....

- AGUA S/G SALUS 500 ML -

- AGUA C/G SALUS 500 ML -

\$ 120

.....

- BEBIDA FAMILIAR DE 1.25 L -

\$250

JUGOS Y LICUADOS

- LIMONADA -

\$ 180

.....

- LIMONADA MENTA Y JENGIBRE/ALBAHACA/LAVANDA -

\$ 200

.....

- LIMONADA MANZANA Y CANELA/KIWI/PEPINO -

\$ 220

.....

- JUGO DE NARANJA -

- LICUADO NARANJA Y DURAZNO -

- LICUADO BANANA -

\$ 230

.....

- LICUADO FRUTILLA 250

- LICUADO CON LECHE DE ALMENDRA,
FRUTILLA, BANANA Y CHIA -

\$ 250

.....

- GLORIA A LOS COCINEROS -



BEBIDAS

CERVEZAS

- CERVEZA PILSEN 1 LT -
\$ 220
.....
- CERVEZA PATRICIA 1 LT -
\$ 250
.....
- CERVEZA ZILLERTAL 1 LT -
- CERVEZA STELLA ARTOIS 1 LT -
- CERVEZA CORONA 710 ML -
\$ 280
.....
- CERVEZA PATAGONIA BOHEMIAN 730 ML -
- CERVEZA PATAGONIA LAGER 730 ML -
\$ 360
.....

COCKTAILS

- OLD FASHIONED -
- TOM COLLINS -
- GIN TONIC -
- MOJITO -
- DAIKIRI -
- CAMPARI ORANGE -
\$ 290
.....
- SAN FRANCISCO (SIN ALCOHOL) -
\$ 220
.....

BEBIDAS IMPORTADAS

- KAHLÚA -
\$ 350
.....
- BAILEYS -
- JÄGERMEISTER -
\$ 290
.....
- MALIBÚ -
- FERNET -
- RON DIPLOMÁTICO -
\$ 350
.....
- CYNAR -
\$ 220
.....
- GLORIA A LOS COCINEROS -



BEBIDAS

WHISKY

- J.W. ETIQUETA NEGRA -

\$ 320

.....

- J.W. ETIQUETA ROJA -

- JAMESON -

\$ 250

.....

- JACK DANIELS -

\$ 290

.....

VINOS

TINTOS

- COPA DE VINO -

\$ 250

.....

- LAHUSEN PINOT NOIR 2018 -

- DON DAVID RVA. MALBEC 2019 -

\$ 1050

.....

- TRAPICHE BROQUEL BONARDA 2017 -

\$ 1000

.....

- CUNA DE PIEDRA RVA. TEMPRANILLO 2016 -

- N.C. COLECCIÓN PRIVADA CAB. SAUVIGNON 2018 -

- ALMA MORA MALBEC 2020 -

\$ 900

.....

BLANCOS

- COPA DE VINO -

\$ 250

.....

- DON DAVID RVA. TORRONTES 2019 -

\$ 1100

.....

- CUNA DE PIEDRA RVA. CHARDONNAY 2018 -

- ALMA MORA CHARDONNAY 2020 -

\$ 900

.....

ESPUMANTES

- NAVARRO CORREAS EXTRA BRUT -

\$ 1200

.....

- GLORIA A LOS COCINEROS -