



# 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**

- GLORIA A LOS COCINEROS -



# SALÓN PRINCIPAL

## PRINCIPALES

### MEDALLÓN DE BONDIOLA

Carne de cerdo tiemizada 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, tiemizada 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**

- GLORIA A LOS COCINEROS -

## 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 -