

EXPERIENCIA GAUCHA

EMBUTIDO CASERO Y TALITAS

Chacarero y bresaola

TUÉTANO, RASPADITA Y TOMILLO

Tuétano asado, raspadita, tomillo tostado.

PROVOLETA

Cebolla a la parrilla y ajíes turcos encurtidos

TORTILLA SANTIAGUEÑA

Con chicharrón de grasa de lomo y sal de chubut

MATRIMONIO CASERO

Chorizo mezcla y morcilla, artesanales.

MOLLEJA CORAZÓN

Criolla de limones y burrito. Algas de Chubut.

CALDO DE POLLO

COSTILLAR AL ASADOR

Remolachas al rescoldo y ensalada de berro, rúcula, palta y pomelo.
El asado comienza a cocinarse 5 horas
antes de ser servido en mesa.

VACÍO DEL FINO A 55 °C

Maduración mixta de 20 días. Pimiento Calahorra y mandioca frita.

BIFE ANCHO A 57 °C

Maduración mixta de 30 días. Coliflor asado,
especies del NOA y espinacas con hongos gratinados.

FLAN MUY MUY CREMOSO

Nuestro flan tiene una cremosidad unos puntos
más arriba, buscando obtener una untuosidad
mayor en boca.

PANQUEQUE

Panqueque de dulce de leche Colonial, bruleado a la chapa.

CAFÉ FILTRADO

o

INFUSIÓN DIGESTIVA

PETIT FOUR

Dos clásicos argentinos revisitados.
Vauquita y mantecol.

GAUCHA

PARRILLA ARGENTINA