

# SELECCIÓN DEL CHEF

## EMBUTIDO CASERO Y TALITAS

Chacarero y bresaola

## TUÉTANO, RASPADITA Y TOMILLO

Tuetano asado, raspadita, tomillo tostado.

## EMPANADA ESTILO SALTEÑA Y YASGUA

Carne cortada a cuchillo, comino y aji molido. Frita.

## 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.

## SALCHICHA PARRILLERA DE CAPÓN

## LOCRO, PALLARES Y TERRINA DE CERDO

## MOLLEJA CORAZÓN

Criolla de limones y burrito. Algas de Chubut.

## CORDERO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Cordero al asador cocido por 4 hs.  
Acompañado por una humita al plato.

## 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, especias del NOA  
y espinacas con hongos gratinados.

## VIGILANTE

Queso toscano. Confitura de estación.

## 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