



## MENU STANDARD

### Entradas:

- *Gravlax de salmón rosado sobre cous cous hidratado en cítricos con tomate, olivas y salsa tapenale*



- *Humita norteña al plato con salsa picante*
- *Empanadas criollas de carne cortada a cuchillo*

### First Courses:

- *Gravlax of pink salmon on cous cous hydrated in citrus fruits with tomato, olives and tapenale sauce*



- *Northern "humita" with spicy souce*
- *Baked "empanadas criollas" stuffed with chopped meat*

### Entradas:




- *Gravlax de salmão rosa em cuscuz hidratado em cítricos com tomate, azeitonas e molho tapenade*






- *Pamonha do norte no prato com molho ardido*
- *Duo de empanadas: Carne "criolla" cortada com faca*






### Platos principales:

-  • *Bife de chorizo Angus con papas rosti y bouquet de verdes*
-  • *Bondiola braseada en cocción lenta con salsa de contreau y vegetales asados*
-  • *Trucha patagónica con manteca de eneldo y ensalada de quinoa*
  - *Ravioles de calabaza, queso azul y nueces en masa de espinaca con salsa de vegetales y olivas frescas*

### Main Courses:


-  • *Angus steak (Bife de Chorizo) with rosti potatoe and green bouquet*
-  • *Braised pork (slow cooking) with contreau sauce and grilled vegetables*
-  • *Patagonic trout with dill butter and quinoa salad*
  - *Pumpkin, blue cheese and nuts spinach ravioli with vegetables and fresh olives sauce*

### Pratos principais:


-  • *“Bife de chorizo” Angus com batatas rosti e bouquet de verdes*
-  • *Bondiola assada lentamente com molho de contreau e vegetais assados*
-  • *Truta da Patagonia com mateiga de eneldo e salada de quinoa*
  - *Raviolis de abóbora, queijo azul e nozes em massa de espinafre com molho de vegetais e azeitonas frescas*




### Postres

- *Mousse de chocolate con frutos del bosque*
-  • *Pavlova con crema batida y frutos rojos*
- *Tocinillo del cielo con miel de caña y crema neutra*

### Desserts

- *Chocolate mousse with berries*
-  • *Pavlova with whipped cream and berries*
- *“Tocinillo del cielo” with cane honey and cream*

### Sobremesas

- *Mousse de chocolate com frutos vermelhos*
-  • *Pavlova com creme batido e frutos vermelhos*
- *Toucinilho do céu com mele de cana e crema neutro*