

ENTRADAS

- Burratina con tomates, aceite de oliva y rúcula. \$ 22.000
- Langostinos grillados, hinojo, remolacha y naranja. \$ 22.630
- Hongos salteados, huevo pochado, caldo ahumado a la leña y chips de topinambur. \$ 20.500
- Lechoncito asado, membrillo y ollucos. \$ 19.850
- Ensalada de peras, calabaza, queso camembert, nueces y miel. \$ 18.750

<i>Servicio de descorche</i>	5 75
†	2 10
†	4 75

El plato principal, en caso que Usted lo desee compartir, tendrá un incremento del 30% por servicio de mesa. El plato principal, servido a la mesa como media porción, será cobrado en un 70% de su valor en carta.

PLATOS PRINCIPALES

• Vegetales de temporada asados, emulsión de pimientos y almendras (Apto Veganos).	\$ 27.850
• Ravioles de espinaca y queso con salteado de tomate, nueces y oliva.	\$ 32.250
• Ñoquis de papa con salsa de hongo de pino, panceta, champignones y portobello.	\$ 34.650
• Capellini langostinos y crema de limón.	\$ 35.400
• Ravioles de ternera braseada con ragout de hongos.	\$ 36.750
• Trucha grillada con risotto de cebada, calabaza y girgolas grilladas.	\$ 39.150
• Salmón rosado a las brasas con acompañamiento.	\$ 42.890
• Pesca del día grillada con acompañamiento.	\$ 34.650
• Bagna cauda de vegetales con pollo a las brasas y topinambur.	\$ 33.600
• Ojo de bife de novillo criado a pasto a las brasas con acompañamiento.	\$ 46.300
• Ceja de bife a las brasas con acompañamiento.	\$ 43.940
• Entrecote a las brasas acompañado de puré de papas con panceta, ciboulette, hongos salteados, salsa de ternera y tomillo.	\$ 41.840
• Entrecote a las brasas con acompañamiento.	\$ 41.840
• Ossobuco cocido 8 horas, polenta blanca de Caroya, puerros y almendras.	\$ 36.350
• Bife de chorizo (450 gr.) a las brasas con acompañamiento.	\$ 43.940

ACOMPAÑAMIENTOS A ELECCIÓN - ADICIONALES SUGERIDOS

*Puré de papas.	*Adicional de palta.	\$6.800
*Papas fritas caseras.	*Adicional de hongos salteados.	\$6.800
*Ensalada a elección.		
*Ensalada de hinojos, mandarina y almendras.		
*Vegetales de estación grillados.		
*Puré de boniato.		
*Boniatos asados con manteca.		

POSTRES

- Helado de frambuesas, crema de yogur y merengue. \$16.650
- Volcán de chocolate amargo, helado de maní salado y salsa de naranja. \$19.750
- Quesos de Córdoba con frutas en almíbar, nueces y mermeladas caseras. \$16.170
- Semifrío de dulce de leche entre finas tuiles, granola de frutos secos y toffee. \$17.300
- Flan casero con dulce de leche y crema batida. \$12.800
- Semifrio de maní, mermelada de naranja de ombligo y frutas de temporada. \$17.300
- Zapallo en almíbar, helado de zapallo, calabaza y uvas en grappa. \$16.170

VINOS PARA ACOMPAÑAR NUESTROS POSTRES

- Yacochuya Miskilas Torrontès 500cc *Bodegas San Pedro de Yacochuya.* \$15.000
- *Laborum Torrontés de otoño 500cc Bodegas El Porvenir de los Andes.* \$26.600
- *Luigi Bosca gewürztraminer 500cc Bodega Luigi Bosca.* \$36.300
- *Terrazas Petit Manseng, Bodegas Terrazas de los Andes.* \$41.300
- *Salentein Single Vineyard Late Harvest 500cc Bodega Salentein.* \$16.100
- *Copa Malamado Malbec Bodega Zuccardi Valle de Uco.* \$4.200
- *Copa Malamado Viognier Bodega Zuccardi Valle de Uco.* \$4.200
- Nespresso & petit fours \$4.850
- Té Mil Grullas & petit fours \$4.850

SIBARIS

RESTAURANTE

BEBIDAS

- Agua Mineral \$3.450
- Agua saborizada \$3.950
- Gaseosas regulares y sin azúcar \$3.950
- Agua tónica Britvic \$4.200

JUGOS NATURALES

- Jugo exprimido de naranja o pomelo \$4.750
- Limonada de Lavanda \$6.100

CERVEZAS

- Stella \$5.500
 - Corona \$5.500
 - Heineken \$5.500
 - Chachingo, cerveza de montaña \$5.950
- By Alejandro Vigil - Blonde Ale - Pale Ale - Porter Ale

SIDRAS

- Peer Cider 500cc (Original pera) \$5.500
- Peer Cider 500cc (Maracuyá) \$5.500