

SUCRE

BREAD&DIP

· flautín clásico casero · sin gluten del día (a pedido) · dip del día

HORNO DE BARRO

EMPANADAS

· opciones: OSSOBUCO BRASEADO // CABUTIA ESPECIADA Y CUARTIROLO // ESPECIAL

ENTRADAS

MOLLEJAS DE CORAZON A LA LEÑA

· emulsion de coliflor · hinojo braseado · chimi de tomates secos

TIRADITO DE HONGOS ORGANICOS FRESCOS Y VINAGRETA DE OSTRAS

· cebolla morada · ajies · maíz crocante

MERGUEZ DE CORDERO AHUMADA Y ENSALADA DE ALUBIAS

· sumak · queso feta · limones encurtidos · cilantro · aceite de uva · romesco blanca

ESPARRAGOS ORGANICOS DE CORDOBA

· tartara de alcaparra · espinaca · alioli

PRINCIPALES

OSSOBUCO RISOTTO

· braseado 6 horas · caldo de huesos

CAVATELLI DI RICOTTA

· manteca quemada · hongos · pepperoncini · nueces pecan orgánicas

PESCA DEL MAR ARGENTINO

· remolachas asadas tibias · verdes organicos · vinagreta de naranja dulce

BONDIOLA DE CERDO **AL SPIEDO A LEÑA DE QUEBRACHO**

· emulsion de zanahorias orgánicas · pickles de cebolla · chips de anana

OJO DE BIFE **AL GRILL A LEÑA DE QUEBRACHO** / CARNE PREMIUM CERTIFICADA

· 300 grs- escabeche de papas rotas · gremolata

POSTRES

VOLCAN DE DULCE DE LECHE

· chocolate fundido

CURD DE MARACUYA

· frutillas en almibar · garrapiñada de caju

CHOCOLATE POT

· toffee con sal marina, tierra de cacao

HELADO ARTESANAL

COCINA DE ESTACIÓN

VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS ORGANICAS ·

HARINAS, LEGUMBRES, ESPECIAS AGROECOLOGICAS ·

CARNES DE PASTURA SIN PRESENCIA DE FEEDLOTS.

RAW, VEGAN, VEGETARIANOS BIENVENIDOS

CHEF DE CUISINE PABLO VILLAMAYOR :: CHEF EJECUTIVO FERNANDO TROCCA