



ES HORA DE BAILAR!



INTRODUCCIÓN

/ ENTRADA

EMPANADAS DE CARNE

Cortada a cuchillo, con mix de hierbas frescas y acompañadas con salsa criolla.

PIMENTONES ASADOS

Con huevo poché.

PROVOLETA

Con carácter local de un sabor levemente picante y cocinado a fuego lento sobre las brasas.

CHORIZOS FRESCOS

Cortes seleccionados de carne vacuna y cerdo, un adicional de tocino y especias naturales.

MOLLEJA

Exquisita glandula parrillera servida con limón.

ENTRAÑA

Corte premium vacuno condimentado con finas sales.

MATAMBRE

Corte premium de cerdo macerado previamente, condimentado con finas hierbas y limón.

MILONGA PAMPEANA

/ PLATO PRINCIPAL

LOMO

Corte premium de carne vacuna condimentado con finas sales y pimienta.

TIRA DE ASADO

Corte premium de carne vacuna condimentada con finas sales y pimienta.

PAPAS

Papines andinos braseados con romero y mostaza.

ENSALADA GAUCHA

Cherries, bocconcino, albahaca y tomates secados al sol.

ENSALADA VERDE

Mix de hojas verdes con frutos rojos.

MILONGA SENTIMENTAL

/ POSTRE

FLAN

Al caramelo con dulce de leche y crema montada.

POSTRE VIGILANTE

Queso y dulce de membrillo artesanal.

LA ÚLTIMA NOTA

/ SOBREMESA

MATE

Símbolo de nuestra tradición. Bebida popular de hojas de yerba mate.

ALFAJORCITOS

De dulce de leche nacional.

BEBIDAS

VINO

Vino elaborado con la variedad de uva Malbec cultivada en varias regiones de Argentina.

AGUA, SODA Y GASEOSA

