

ENTRADAS

SOPA CREMOSA DE ZAPALLO Y ZANAHORIAS

Cabutia y zanahorias braseadas con hierbas de la huerta.

\$15.000

HALLOUMIE A LAS FINAS HIERBAS

Halloumie a la plancha con reducción de tomates cherry.

\$24.000

BURRATA Y VERDES

Burrata de bufala acompañada de prosciutto, tomate y verdes.

\$28.000

NUESTRA TABLA DE ACHURAS

Mollejas – chinchulines – chorizo – morcilla.

Para 2 personas: \$38.000 / Para 4 personas: \$55.000

BABAGANOUSH

Acompañado con pickles de estación, chips de plátano y chimichurri casero.

Para 2 personas: \$25.000 / Para 4 personas: \$40.000

RABAS

Con dip de salsa de la casa.

\$28.000



FUEGOS

TIRA DE ASADO ☒

7 costillas, doble grosor, 800g.

Con aromáticas – criolla – chimichurri – criolla dulce.

\$65.000

OJO DE BIFE ☒

400g.

Con aromáticas – criolla – chimichurri – criolla dulce.

\$55.000

BBQ RIBS ☒

Braseados en nuestra barbacoa.

Full rack: \$49.000

TRUCHA GRILLADA ☒

Macerada en sal y ralladuras cítricas.

\$39.000

PRINCIPALES

RISOTTO DE CURRY SUAVE Y HIERBAS FRESCAS 🍷

Carnaroli cremoso en caldo de curry.

\$20.000

RISOTTO AL MALBEC CON OJO DE BIFE GRILLADO

Carnaroli nacarado al malbec.

\$30.000

CANNELLONI DE ESPINACA 🍷

Con salsa blanca de quesos.

\$32.000

CREPES DE SALMÓN ☒

Con salsa de hongos.

\$32.000

ACOMPANAMIENTOS

**BASTONES DE PAPA CRUJIENTE /
VERDURAS GRILLADAS / ENSALADA DE HUERTA**

Todos \$19.000



POSTRES

TORTA EL DESCANSO ☒

Merengue italiano, dulce de leche, duraznos en conserva artesanal y crema 3/4.

\$15.000

ECLIPSE LEMÓN PIE

Merengue italiano flambeado, crema de limón y masa crujiente.

\$15.000

CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS

\$19.000

NUESTRO FLAN

Clásico flan, receta propia. Con dulce de leche y crema 3/4.

\$12.000

HELADOS ☒

Crema americana, chocolate, dulce de leche.

\$12.000

BEBIDAS

AGUA MINERAL

\$6000

GASEOSAS

\$6000

JARRA DE LIMONADA

\$12000

CAFÉ \$3000 / CAFÉ DOBLE \$4000

TE

\$2500

tealosophy
BY INES BERTON



VINOS POR BOTELLA

Trumpeter Malbec	\$23.000
Trumpeter Sauvignon Blanc	\$23.000
Trumpeter Rosé	\$23.000
Rutini Cabernet-Merlot	\$35.000
Rutini Cabernet-Malbec	\$35.000
Rutini Sauvignon Blanc	\$35.000
Rutini Cabernet Franc	\$41.000
Rutini Cabernet Sauvignon	\$41.000
Rutini Malbec	\$45.000
Rutini Pinot Noir	\$62.000
Single Vineyard Altamira Malbec	\$78.000
Antología XXXVIII	\$82.000
Single Vineyard Gualtallary Cab. Franc	\$85.000
Apartado Gran Malbec	\$140.000

VINOS ESPUMANTES

Trumpeter Extra Brut	\$29.000
Rutini Extra Brut	\$40.000
Rutini Brut Nature	\$60.000

CERVEZAS

PATAGONIA 730 cm3	\$10.500
Amber / 24.7 / Vera IPA	
CORONA 330 cm3	\$8.500

