

MENÚ COSTANERA NORTE

SALUMERIA

- **TABLA SELECCION DEL CHEF**
3 Quesos y 3 Fiambres.
- **SELECCION DE QUESOS**
5 variedades de las mejores zonas tamberas de Argentina.
- **SELECCION DE FIAMBRES**
5 de los mejores productos artesanales de nuestro pais.
- **BRUSCHETTAS**
Vitello Tonnato.
Langostinos, palta y alioli.
Burratina y romesco.
Salmon Gravlax.
- **JAMÓN CRUDO ESPAÑOL**
- **CLASICOS**
Buñuelos de espinaca.
Arancinis.
Tortilla de papa.
Pate artesanal.

AL COMIENZO

- **EMPANADAS CASERAS**
carne, queso y cebolla, jamón y queso.
- **HUESO DE CARACÚ**
con tostada francesa y ensalada de hierbas frescas.
- **REVUELTO GRAMAJO**
con panceta y arvejas.
- **LANGOSTINOS A LA PLANCHA**
con risotto grillado, salsa alioli y lima fresca.
- **BURRATA FRESCA**
con salsa romesco y tomates de finca.
- **HUEVO POCHE Y GRAVLAX DE SALMÓN**
sobre bruschetta grillada y papas paille.
- **ENSALADA LATINA**
con langostinos al fuego, palta, tomates, hojas verdes y huevo poché.
- **ENSALADA CAESAR HAPPENING**
con pollo apanado en cereales y palta.
- **ENSALADA DE SALMÓN GRAVLAX**
con queso Brie, palta, cebolla morada y tomates cherry.

- DE LA PARRILLA

Chorizo

morcilla

provoleta baby

riñones

mollejas

salchicha parrillera

SELECCIÓN DE LA PARRILLA

(mollejas, riñones, salchicha, parrillera y morcilla)

PARRILLA

- OJO DE BIFE (270grs.)
con papa escrachada.
- OJO DE BIFE CON HUESO (800grs.)
- OJO DE BIFE (450grs.)
- BIFE DE CHORIZO (450grs.)
- BIFE DE CUADRIL
con berenjenas al rescoldo.
- LOMO DEL CHEF
con arvejas, champignones asados y huevos poché.
- ENTRAÑA (320grs.)
- VACÍO AL CORTE
- ASADO DEL CENTRO (5 costillas)
- MATAMBRITO DE CERDO
- POLLO MARINADO
- COLITA DE CUADRIL
- TOMAHAWK (1800grs.)
con boniatos asados.
- T-BONE (850grs.)
- NUESTRA HAMBURGUESA
Con cheddar, panceta crocante, cebolla morada, ketchup, mostaza dijon y papas fritas.

GUARNICIONES

- PAPAS FRITAS
Paillé, española, rejilla.
- BATATAS FRITAS

- PURÉS
Papa, batata, calabaza.
- PAPA ESCRACHADA
- BONIATO AL HIERRO CON OLIVA
- ESPINACAS A LA CREMA
- VERDURAS GRILLADAS
- MORRONES GRILLADOS
- ZAPALLO AL FORNO

OLLAS Y SARTENES

- FETTUCCINES CASEROS
con fondata de parmesano y panceta.
- GNOCCHIS SOUFFLE DE CALABAZA
En fondata de parmesano, brócoli y salvia fresca.
- RAVIOLES DE ESPINACA, RICOTA Y PARMESANO
Con pomodoro de tomates cherry asados.
- PESCA DEL DÍA AL HIERRO
Con brocolis asados, portobellos y mostaza Dijon.
- SALMÓN ROSADO AL HIERRO
Con risotto grillado, crema de lima y langostinos.
- PECHUGAS PAOLA
Con salsa de limón y gajos de papa crocante con cáscara.
- MILANESA DE BIFE CON HUESO
Endivias, radicchio, palta, tomates cherry, verdes y huevo poche con alioli de limón.

POSTRES

- COPITO DE NIEVE
Base de Chocolate, Dulce de leche y Merengue
- CAPRICHOSO
Helado de crema, salsa de chocolate, salsa de dulce de leche y Praliné de Almendras.
- VOLCÁN DE CHOCOLATE O DULCE DE LECHE
- MERENGATA CON FRUTOS DEL BOSQUE
Helado más almendras tostadas.
- FLAN CASERO
Con crema o dulce de leche.
- PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE O MANZANA

- QUESOS Y DULCES
Morbier, brie, membrillo y batata.
- ENSALADA DE FRUTAS
- PANNA COTTA DE YOGURT
Con Frutas Tropicales
- HELADOS
Crema americana, pistacho, dulce de leche, chocolate intenso, banana y limón al agua.

TRAGOS

- RICHARD
Absolut, maracuyá, jugo de naranja y frutos rojos.
- MOSCOW MULE
Absolut, menta, jugo de lima y ginger beer.
- TINTO
Malbec, reducción de frambuesas, jugo de limón y almibar.
- BRANCA SMASH
Fernet Branca, cordail de piña, lima, almibar y gotas de absenta.
- RON RONERO
Ron Havana Club 7 años, jugo de ananá, almibar de tabaco, menta y limón.
- VALENTINO
Prosecco Martini, cordial de rosas, bitter de naranja y perfume de limon
- BLANC D'SOUR
Vino bianco, maracuyá, lima, almibar y gotas de absenta.
- H. 29
Vermouth Lunfa, Jack Daniels, menta alminar y limon.
- CAMINITO
Vermouth, martini bianco, St. Germain, sake, ruibarbo y perfume de limón.
- EL GUARDIAN
Beefeater 24, St. Germain, jugo de limon, syrup y manzana verde.
- BOULEVARDIER
Jack Daniel's, antica formula y red bitter.