



SOPAS / SOUPS

Sopa de Vegetales de Estación.

Vegetables Season Soup

Crema de Calabaza

Pumpkin Soup

ENTRADAS / STARTED

**Bruschetta de Jamón Crudo en Pan de Campo, Queso Azul, Zucchini Grillado,
Tomate Confitado.**

Raw Ham Bruschetta, Blue Cheese, Grill Vegetables, Tomato Confit

Mini Strudel de Camarones, Ensalada Taboule, Hojas Verdes.

Shrimp Strudel, Taboule Salad, Green Leaves.

Ensalada Capresse

Capresse Salad

(Berenjena Grillada, Queso Gruyere, Pesto de Albahaca y Nueces, Tomate Cherry)



PASTAS / PASTA

Pene Rigatte en Salsa Mediterránea.

Penne Rigatte, Mediterranean Souce

**Panzotti de Espinaca, Nuez, Parmesano, Manteca de Hierbas y
Almendras Tostadas**

Spinach Panzotti, Nuts, Parmesan, Herbs Sauce, Toasted Almonds

PESCADOS / FISH

Filete de Trucha Sauté, Vegetales al Wok, Salsa Teriyaki

Trout Saute, Wok Vegetables, Teriyak Sauce.

CARNES / MEAT

**Cordero Braseado en sus Jugos, Tomate Provenzal, Puré de Papa con
Cebolla Glaseada**

Lamb Seared, Provenzal Tomato, Mashed potatoes, Onions glazed

Bife de Chorizo Grillado, Salsa Criolla, Papa Rellena, Humita Gratinad

Sirloin Steak, Criolla Sauce, Stuffed Potatoes, Hunita Gratin.



RISOTTO

Risotto con Vegetales de la Huerta

Risotto with Vegetables.

MENU INFANTIL / CHILD MENU

Milanesa de Ternera con acompañamiento.

Tenderloin, with salad, or rice, or French fries.

Pechuga Grille con acompañamiento.

Grill Chicken, with salad, or rice, or French fries.

Entrecot con acompañamiento.

Entrecot, with salad, or rice, or French fries.

Spaguetti con Salsa a elección.

Spaguetti with sauce choice.

POSTRE / DESSERT

Degustación de Postres a Cargo de nuestro Chef Pastelero

Assorted Desserts Made by our Pastry Chef.