



MENÚ

CLUB

31

Room Service

Snacks

(Todos nuestros sándwiches son acompañados con papas fritas o ensalada de hojas verdes)
(All our sandwiches are accompanied with french fries or green salad)

Veggie salad

Mezclum, calabaza confit, tomates, choclo, remolacha y pepino.
Mixed lettuce, pumpkin confit, tomato, corn, beet, cucumber. AR\$ 3400

Salmón salad | Salmon salad

Mix de verdes, salmón asado, naranja, huevo poché, palta y eneldo.
Mixed lettuce, roasted Salmon, orange, poached egg, avocado, dill. AR\$ 3800

Hamburguesa casera | Homemade Burger

Burger blend, lechuga, tomate, queso cheddar y panceta.
Lettuce, tomato, cheddar cheese, bacon. AR\$ 4600

Veggie burger

Veggie burger, pesto de tomate y vegetales grill.
Tomato pesto, grilled vegetables. AR\$ 3900

Sándwich de lomo | Tenderloin sandwich

Lomito, lechugas, tomates, cebolla caramelizada, jamón y queso.
Tenderloin, lettuce, tomato, caramelized onion, ham and cheese. AR\$ 4800

Baguettin de finas hierbas de pollo | Chicken served on herbs baguette

Pollo, palta, lechuga y tomate. Chicken, avocado, lettuce, tomato. AR\$ 4400

Tostado de jamón y queso | Toasted ham and cheese

AR\$ 2900

Empanadas | Traditional empanada

Jamón y queso, carne, cebolla y queso, calabaza, humita.
Options: ham and cheese, meat, onion and cheese, pumpkin, corn. AR\$ 800

Entradas

Entrees

Milanesa de molleja Breaded gizzard	
Con manzana, lima y criolla cítrica. Apple and lime, creole citrus sauce.	AR\$ 4500
Paté de campo Homemade pate	
Con remolacha con peras asadas al malbec y focaccia. Focaccia, beet and roasted pears in Malbec red wine.	AR\$ 3400
Croqueta de queso Azul Blue cheese croquette	
Con chutney de pera, torrontes y crocante de boniato. Roasted pear chutney in torrontes wine.	AR\$ 3800
Sopa del día.	AR\$ 2900

Principales

Main Courses

Las hierbas aromáticas y flores comestibles provienen de nuestra huerta orgánica.
The aromatic herbs and edible flowers belong to our organic garden.

Pechuga de pollo asada Grilled chicken	
Con brócoli en tempura y barbacoa de cabutia. Broccoli tempura, pumpkin barbecue.	AR\$ 4800
Ojo de bife Grilled steak eye	
Con puré de cebollas rojas, puerro y tomates confit. Mashed red onion, leek confit and tomato confit.	AR\$ 6000
Pesca del día Catch of the day	
Con puré de arvejas y menta con salsa de ajo blanco. Mashed pea and mint, white garlic sauce.	AR\$ 5000

Principales Main Courses

Las hierbas aromáticas y flores comestibles provienen de nuestra huerta orgánica.
The aromatic herbs and edible flowers belong to our organic garden.

Vacío de cerdo | Pork vacio meat
Con mostaza malteada, boniato a plomo y sauerkraut.
Malted mustard, roasted sweet potato.

AR\$ 4600

Pasta casera | Homemade pasta
Con queso, almendras, salvia, espinaca y crema de hongos.
Cheese, almonds, sage and spinach, mushroom cream sauce.

AR\$ 4500

Platos de Autor Chef's Dishes

Opciones disponibles para la cena únicamente.
Options only at dinner.

Salmón rosado | Breaded Salmon
Rebozado en semillas, tomate y morrón escabeche, curry de zanahoria y
jengibre. In seeds, tomato and pickled bell pepper, carrot and ginger curry.

AR\$ 7200

Lomo de ternera | Tenderloin
Risotto de coliflor y hongos, emulsión de arvejas de primavera. Cauliflower
and mushroom risotto, pea emulsion.

AR\$ 6300

Solomillo de cordero | Lamb tenderloin
Hinojo rostizado, manteca de tomillo y puré de gremolata.
Roasted fennel thyme butter and mashed gremolata.

AR\$ 5500

Gravlax de Salmón Hibiscus | Salmon and Hibiscus Gravlax
Pomelo, pickles de remolacha, mayonesa de wasabi y matcha.
Grapefruit, beet pickes, wasabi and matcha mayonnaise.

AR\$ 5400