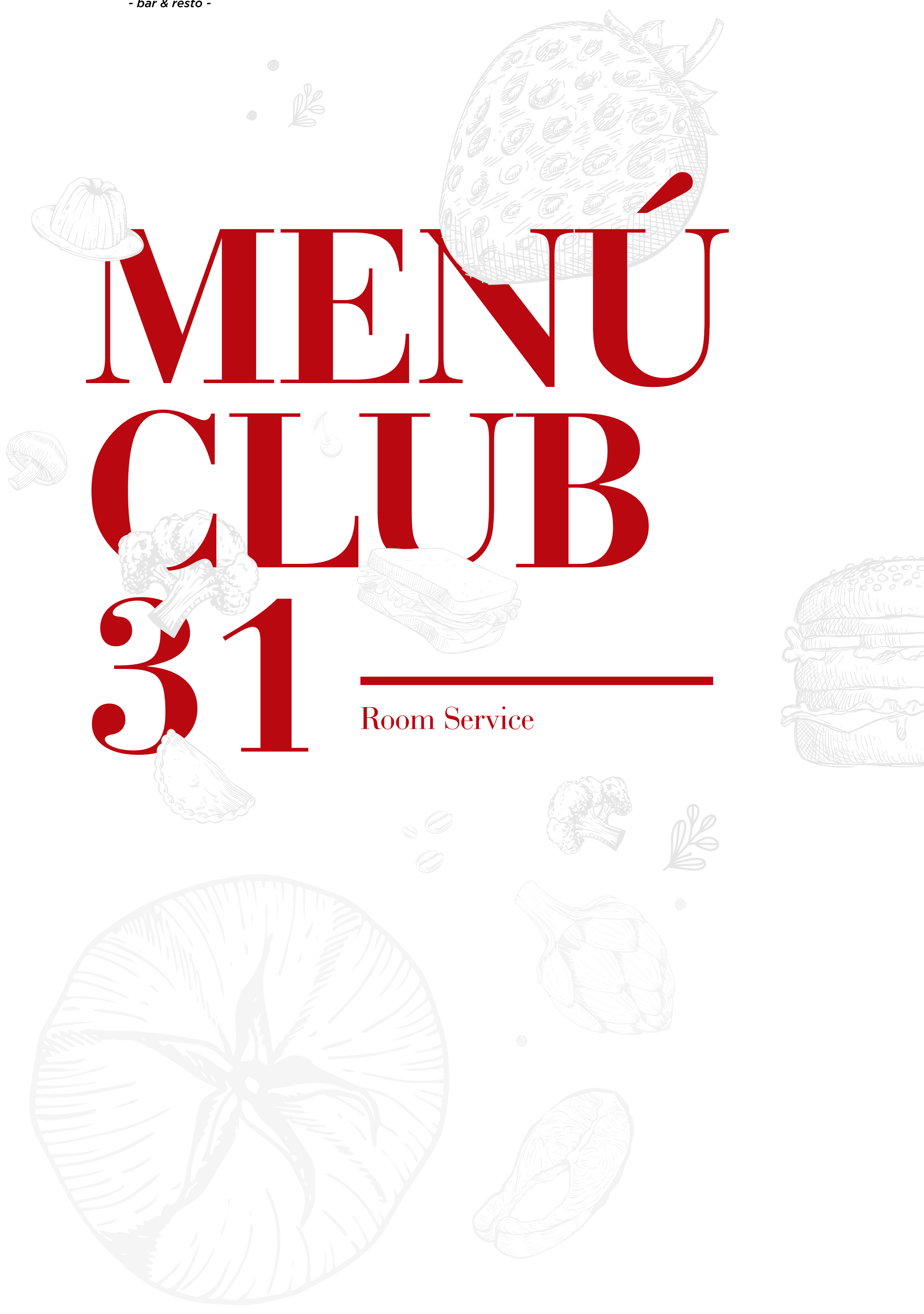




MENÚ

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)

Hamburguesa clásica Classical burger Hamburguesa, lechuga, tomate, queso cheddar y panceta. Hamburger, lettuce, tomato, cheddar cheese and bacon.	AR\$ 4600
Hamburguesa vegetariana Veggie burger Hamburguesa vegetariana, pesto de tomate y vegetales grillados. Veggie burger, tomato pesto and grilled vegetables.	AR\$ 3900
Baguettin de pollo Chicken baguettin Pollo, lechuga, palta, queso y tomate. Chicken, lettuce, avocado, cheese and tomato.	AR\$ 4200
Lomito en pan francés Steak sandwich Lomo, jamón, cebolla caramelizada, queso y mayonesa de morrón ahumado. Tenderloin steak, ham, caramelized onion, cheese and smoked bell pepper mayonnaise.	AR\$ 4800
Tostado de jamón y queso Toasted ham and cheese sandwich	AR\$ 2900
Empanadas Jamón y queso Carne Cebolla y queso Calabaza Humita. Ham and cheese Meat Onion and cheese Pumpkin Corn.	AR\$ 900 c/u
Tabla de quesos y fiambres Cheese and cold cuts platter Camembert, pategrás, parmesano, danbo, queso azul, salame, pastrón, lomito, jamón cocido. Camembert, pategras, parmesan, danbo, blue cheese, salami, pastrami, loin, cooked ham.	AR\$ 5200

Ensaladas Salads

Ensalada tibia Warm salad Papines, hongos, espinaca, cebolla caramelizada, ricota casera y huevo poché. Potatoes, mushrooms, spinach, caramelized onion, homemade ricotta and poached egg.	AR\$ 3100
Ensalada caesar Caesar salad Mezcla de verdes, pollo a la parrilla, croutones, escamas de queso y aderezo. Mixed greens, grilled chicken, croutons, cheese flakes and dressing.	AR\$ 3400
Ensalada patagónica Patagonian salad Mezcla de verdes, trucha asada, naranja, rabanito, tomate cherry y aceite de hibiscus. Mix of greens, roasted trout, orange, radish, cherry tomato and hibiscus oil.	AR\$ 3900

Entradas

Entrees

Provoleta rebozada Breaded provoleta	
Con chutney de tomate, jengibre y hojas verdes. With tomato chutney, ginger and greens.	AR\$ 3800
Sopa crema Cream soup	
De cebolla ahumada, tostada con queso gratinado. Smoked onion with crumbed toast and grated cheese.	AR\$ 3000
Croquetas de vacío Flank steak croquette	
Con alioli de ajo blanco y crocante de chorizo colorado. With white garlic aioli and crispy red chorizo.	AR\$ 3200
Langostinos crocantes Crispy prawns	
Con mini ensalada, pickles de mango y aderezo de hibiscus. With mini salad, mango pickles and hibiscus dressing.	AR\$ 3900

Principales

Main Courses

Coq au vin	
Pollo macerado en vino tinto, zanahoria glaseada, hongo, puerro y cebolla confitada. Chicken braised in red wine, glazed carrot, mushroom, leek and onion confit.	AR\$ 4800
Garrón de cordero Lamb shank	
En cocción lenta con curry de zanahoria, jengibre y gremolata. Slow cooked with carrot, ginger and gremolata curry.	AR\$ 5500
Salmón rosado Pink salmon	
Con puré de coliflor, vegetales asados y brotes. With cauliflower puree, roasted vegetables and sprouts.	AR\$ 7200
Bife de chorizo New york strip steak (300 gr)	
Con papines crocantes y chimichurri de romero. With crispy baby potatoes and rosemary chimichurri.	AR\$ 6000
Raviolones de cordero Lamb ravioli	
Con fondeau de tomate, ajo y tomillo. With garlic and thyme tomato sauce.	AR\$ 4500
Risotto de hongos Mushroom risotto	
Portobello, girgolas y pino. With Portobello, oyster mushrooms and pine.	AR\$ 4200