

CLUB 31
- bar & restó -



MENÚ CLUB 31

CLUB 31

- bar & restó -

Menú CLUB 31

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



CLUB 31

- bar & restó -

Menú CLUB 31

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 | Soup of the day

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 emulsión de arvejas y menta con salsa de ajo blanco.

Pea emulsion and mint, white garlic sauce.

AR\$ 5000



CLUB 31

- bar & restó -

Menú CLUB 31

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 pickles, wasabi and matcha mayonnaise.

AR\$ 5400

