

ENTRADAS

EMPANADAS : carne cortada a cuchillo, queso, quinoa y carne de cordero.	\$2.000
HUMITAS	\$3.800
TAMALES	\$3.800
PROVOLETA A LA CHAPA	\$8.500

PIZZETAS (4 PORCIONES)

MOZZARELLA	\$9.400
NAPOLITAN : con tomate, ajo y orégano.	\$9.600
ESPECIAL : con jamón y morrones asados con orégano.	\$9.600
FUGAZZETA : con cebollas caramelizadas y orégano.	\$9.600
PUNA : tomates disecados, muzarella, queso de cabra gratinado y jamón crudo.	\$10.500

ENSALADAS

CAPRESE : mix de hojas verdes, tomates, queso en cubos, aceitunas y albahaca seca.	\$10.100
CARNAVALERA : mix de hojas verdes y vegetales de estación de la huerta.	\$10.100
CACHEÑA : mix de hojas verdes queso de cabra, zanahoria, nueces tostadas, mix de semillas y quinoa.	\$10.100

PRINCIPAL

CAZUELA DE CABRITO : con papines andinos y arroz.	\$16.000
RISOTTO ANDINO : risotto de quinoa, pimentón de Cachi, tomates disecados.	\$14.000
SOMBREROS MORADOS : con harina de uva y trigo, rellenos de queso de cabra, ricotta, tomates disecados y nuez en crema de espinaca.	\$14.000
LOCRO PULSUDO	\$13.800
LOCRO VEGETARIANO	\$12.800
LOMO PUNA MALBEC 2600 : filet de lomo en reducción de malbec con cremoso de cabutia al curry.	\$17.800
POLLO A LA MOSTAZA Y MIEL : con pure de cabutia al curry.	\$15.800
MENÚ INFANTIL : milanesa de ternera con papas bastón.	\$13.500

POSTRES

MOUSSE DE MALBEC Y TORRONTÉS	\$10.200
MOUSSE DE CAYOTE, MIEL Y PRALINE DE NUECES	\$10.200
BROWNIE DE CHOCOLATE Y QUINOA : servido con mousse de torrontés.	\$10.200
DULCES SUEÑOS : panqueques con dulce de leche y caramelos.	\$9.500
QUESO DE CABRA, CAYOTE, NUEZ Y MIEL DE CAÑA	\$9.400
NECTAR DE LOS VALLES : peras al malbec con caramelo, miel y praline de nueces.	\$10.200
COPA PUNA : cayote, praline de nueces, mousse de torrontés acompañado de notas de vino malbec Puna.	\$10.200