



# CARTA DE ESTACIÓN

*En Todos nuestros platos utilizamos los vegetales que cada temporada nos provee nuestra huerta.*

## ANTIPASTI

*Los Antipasti están pensados para compartir al medio de la mesa.*

- » Trucha patagónica del “Valle de Uco” curada, pickles caseros, manteca, galletón. **\$8700** - - -
- » Carpaccio de ternera, tomates frescos, mostaza Dijon, alcaparrones. **\$9900** - - -
- » Crostatina de espárragos, habas, arvejas, mascarpone de cabra, gremolata, aceite verde. **\$8500** - - - -
- » Burratina, caponata de berenjenas, aceite de oliva virgen extra. **\$10900** - - -
  
- » Ensalada siciliana de hinojos, naranjas, queso gouda, cebolla roja, garbanzos, orégano, olivas griegas. **\$10000** - - - - -
- » Escarola, radiccio, manzans, endivias, queso azul, nueces pecan, vinagre Zuelo. **\$12000** - - -



## PRINCIPALES

*Los Platos Principales están pensados para 1 persona.*

- » Taglioni alla puttanesca, anchoas de MDQ, olivas griegas caseras, peperoncino. **\$13000** - - -
- » Ravioli allo zafferano, ricota de cabra, arvejas, queso parmesano. **\$12000** - - -
- » Cavatelli, braseado de conejo, pangratato, aceite de trufas. **\$13000** - - -
- » Gnocchi de ricota, pesto verde de la huerta, zucchini fritti, peperoncino. **\$11500** - - -
  
- » Costillas de cordero alla milanese, lentejas, tomates, ajies, cebolla roja, salsa verde. **\$16500** - - -
- » Trucha patagónica del “Valle de Uco” alla grilla, hinojos braseados, espinacas, aioli de limón, limones en conserva caseros. **\$17900** - - -

## POSTRES

- » Mousse de chocolate, aceite de oliva virgen extra Arauco, sal en escamas, biscotti. **\$6200** - - -
- » Panqueques bruele, dulce de leche de cabra, mascarpone. **\$6000** - - -
- » Panna cotta dulce de quinotos caseros, almíbar de naranjas. **\$6100** - - -
- » Flan casero, dulce de leche, crema, dulce de leche. **\$5600** - - -
- » Crostata de frutas rojas, crema. **\$6600** - - -

*Propuestas disponibles sin TACC.*

