



# AMALAYA

## NUESTRA COCINA

Inspirados por los ingredientes de temporada que nos ofrece la naturaleza, nuestro menú de platos caseros locales e internacionales fue creado para compartir, elaborado con ingredientes de la más alta calidad, procedentes del norte de Argentina.

### Hamburguesa Amalaya

Pan hecho en casa, queso, panceta, verdes, tomates y su dressing de mostaza y pickles

**\$ 13.450**

Vinos sugeridos, Amalaya Malbec o Tannat Single Vineyard

### Falafel en pan pita

Con su ensalada, crema cítrica y pickles

**\$ 9.100**

Vinos sugeridos, Amalaya Rosado Amalaya Corte Unico o Riesling Single Vineyard

### Duo de Empanadas salteñas con su salsa picante

Carne cortada a cuchillo papas, y especias

**\$ 4.600**

Vinos sugeridos, Amalaya Torrontés Riesling o Torrontés Single Vineyard



## **AMALAYA**

**Carne curada en yerba mate**   
Chimichurri de los Valles,  
puré de arvejas  
**\$ 12.400**

Vinos sugeridos, Amalaya Rosado o  
Cabernet Franc Single Vineyard

**Pinchos de matambre de cerdo especiado**  
Ensalada ácida de coles, salsa de  
pimiento y batata frita  
**\$ 12.650**

Vino sugerido, Amalaya Gran Corte

**Provoleta y chutney de cebollas**  
**\$ 12.600**

Vinos sugeridos,  
Cabernet Franc Single Vineyard o  
Torrontés Single Vineyard

**Pastel de harina de maíz**  
Queso de cabra, cebolla,  
pimientos y huevos  
**\$ 8.750**

Vinos sugeridos,  
Amalaya Torrontés - Riesling  
o Torrontés Single Vineyard

**Cazuela de Humita**  
Maiz fresco pimiento y queso de cabra  
**\$ 12.500**

Vino sugerido,  
Riesling Single Vineyard



## **AMALAYA**

**Cazuela del Valle**  
Cordero al vino en cocción lenta,  
papines, porotos, cebollas,  
pimientos y tomates  
**\$ 14.950**

Vino sugerido, Amalaya Corte Único

**Buñuelitos de acelga**   
Acelga, queso, gajos de limón  
**\$ 8.050**

Vinos sugeridos,  
Amalaya Torrontés - Riesling o  
Torrontés Single Vineyard

**Ensalada de hojas verdes**   
Queso de cabra, aceitunas,  
tomates secos, quinoa  
**\$ 9.800**

Vinos sugeridos,  
Amalaya Torrontés - Riesling  
Amalaya Rosado

**Ensalada de hojas verdes,**    
pera asada, queso azul y  
praliné de nuez  
**\$ 9.200**

Vinos sugeridos,  
Amalaya Blanco Dulce  
Amalaya Torrontés - Riesling



## **AMALAYA**

### **TABLAS PARA DOS (Acompañadas de panes caseros)**

**Embutidos varios, salame, jamon  
tortilla, aceitunas, porotos especiados  
\$ 23.600**

Vinos sugeridos,  
Amalaya Corte Único  
Tannat Single Vineyard o  
Petit Verdot Single Vineyard

**Quesos de la región, de vaca y cabra,  
frutos secos, confituras  
\$ 19.000**

Vinos sugeridos,  
Amalaya Torrontés - Riesling  
Amalaya Gran Corte o  
Torrontés Single Vineyard

**Guacamole, almendras, escabeche   
de berenjena, falafel, hummus,  
buñuelos de acelga y alioli  
\$ 18.000**

Vinos sugeridos,  
Amalaya Rosado o  
Riesling Single Vineyard



# AMALAYA

## POSTRES

### ANTOJOS DULCES

Tarta de chocolate amargo

\$ 7.500

Affogato

\$ 8.300

Turrón Salteño

\$ 6.350

Flan casero con dulce de leche

\$ 4.000

### BAR DE HELADOS CASEROS

(Dos bochas)

Vainilla

Dulce de leche

Frutos rojos

Higos y vino dulce 🌿

Arandanos, maiz api y yogurt

Chocolate amargo y naranja

Chocolate y chile (sorbete)

Anana con albahaca (sorbete) 🌿

\$ 7.500



## **AMALAYA**

### **AVENTURA 1**

#### **INICIO**

**Amalaya Blanco Torrontés -Riesling**  
Ensalada de rúcula, pera asada,  
queso azul y praliné de nuez.

#### **NUDO**

**Amalaya Single Vineyard Petit  
Verdot**  
Cazuela de cordero de los valles  
con legumbres y papines

#### **DESENLACE**

**Amalaya Dulce Natural**  
Flan casero de vainilla  
con dulce de leche y crema.

Vinos por copa  
(1 copa con cada plato)  
1 bebida sin alcohol.

\*\*Con la elección de nuestro MENÚ,  
tiene un descuento en compras  
de vinos a partir de 6 unidades (10%).

**\$ 40.000 por persona**



## **AMALAYA**



### **AVENTURA 2** Vegetariano - Vegano

#### **INICIO**

**Amalaya Rosado Malbec – Torrontés**  
Ensalada de hojas verdes,  
aceitunas, almendras tostadas,  
tomates secos, quinoa.

#### **NUDO**

**Amalaya Single Vineyard Cabernet Franc**  
Pastel de harina de maíz,  
relleno de queso de cabra,  
cebollas, pimientos y huevo.

#### **DESENLACE**

**Amalaya Brut Nature**  
Helado de chocolate picante.

Vinos por copa  
(1 copa con cada plato)  
1 bebida sin alcohol.

\*\*Con la elección de nuestro MENÚ,  
tiene un descuento en compras  
de vinos a partir de 6 unidades (10%).

**\$ 40.000 por persona**