



NIETO SENETINER

DESDE 1888

MENÚ A LA CARTA

ENTRADAS \$32.000

- Arroz chaufa, conejo en ají panca 🌿
- Berenjenas asadas, yogur labneh, mousse de queso cabra 🌿 🌿
- Ensalada mix de verdes, frutas de pepitas, queso azul 🌿 🌿
- Buñuelos de espinaca 🌿

PRINCIPALES \$48.000

- Trucha con hummus de pimientos asados 🌿
- Ojo de bife, milhojas de papa, paté de hongos 🌿
- Canelones de zanahoria y cebolla, salsa bagnaquada
- Paleta de cordero con goshu 🌿
(*costo adicional \$22.000)

POSTRES \$26.000

- Bolita de fraile con membrillo
- Mil hojas de manzana y pera 🌿
- Alfajor filo de chocolate y pimienta
- Pistacho pie

COPA DE VINO

- Patrimonial - Semillón \$5.000
- Patrimonial - Malbec D.O.C \$5.000
- Don Nicanor - Chardonnay \$7.000
- Don Nicanor - Barrel Select Malbec \$7.000
- Cadus - Chardonnay \$10.000
- Cadus - Cabernet Sauvignon \$10.000

*SERVICIO DE TÉ/ CAFÉ \$3.300

MENÚ DE PASOS

maridaje NIETO SENETINER

MENÚ DOS PASOS _____ \$85.000
(entrada + principal o principal + postre)

MENÚ TRES PASOS _____ \$110.000
(entrada + principal + postre)

incluye servicio de agua, café/té.

maridaje DON NICANOR

MENÚ DOS PASOS _____ \$90.000
(entrada + principal o principal + postre)

MENÚ TRES PASOS _____ \$115.000
(entrada + principal + postre)

incluye servicio de agua, café/té.

maridaje CADUS

MENÚ DOS PASOS _____ \$95.000
(entrada + principal o principal + postre)

MENÚ TRES PASOS _____ \$125.000
(entrada + principal + postre)

incluye servicio de agua, café/té.

Servicio de descorche \$10.000 por botella

Menú infantil: \$38.000 (Hasta los 12 años). Consultar opciones | Contamos con Menú vegano, vegetariano y sin gluten.

Las tarifas incluyen IVA y pueden sufrir modificaciones sin previo aviso.
Nuestro horario de atención es de lunes a sábado de 12:30 a 14:00 hs.

CHEF JUAN IGNACIO NAVARRO