

Mayo 2010

ENTRADAS:

Empanadas Mendocinas con ensalada verde (del horno de barro)
Queso de cabra quemado con morrones, berenjenas y cebollas.
Ensalada de calabaza al horno de barro con láminas de pecorino.
Ensalada verde clásica.
Provoleta con tomates y orégano.
Ensalada fresca con calamares a la chapa.
Sopa de tomates con huevo poche.
Gírgolas salteadas con huevo frito y crocante de pan.
Zanahorias quemadas con queso de cabra, rúcula y ajo frito.
Sopa de calabaza.
Humita en chala.
Croston de hongos de "Potrerillos"
Ensalada de repollitos de bruselas con avellanas y pecorino.
Ensalada de hinojo, semillas de granadas y ricota de cabra.
Ensalada de chauchas con piel de naranja, avellanas, ajo y láminas de parmesano.
Polenta grillada con puré de berenjenas y tomates

PLATOS PRINCIPALES:

Del horno de barro:

Chivito de Malargüe con verduras asadas.
Bife de cordero con papas rotas a la mostaza.
Bife de lomo aplastado con marinada de mostaza y plancha de papas.
Pollo a la sal con papas dominó, ensalada de apio, hongos y alioli.

Riñones al ajillo.

De la parrilla:

Bisteca Gigante con chimichurri y verduras asadas. (para 2 personas)
Ojo de bife con chimichurri y papas Patagonia.
Costillas de cerdo con puré de batatas y tomates con orégano
Churrasco de campo.

De la cocina:

Finos bifes de salmón con espinaca salteada y salsa tártara.
Bife de lomo de atún con ratatouille.
Ravioles de mascarpone y zapallo con manteca de salvia.
Risotto de hongos.
Ñoquis de papa con salsa pomodoro y albóndigas.
Fettuccini con crema, centolla, tomate y perejil.
Medallón de lomo con panceta, puré de papas y ajo.
Costillas de cordero con ensalada de chaucha, huevo poche y menta.
Cazuela de bacalao, garbanzos, acelga y tomates

POSTRES:

Plato de quesos y dulces mendocinos.
Panqueque de dulce de leche.

Ciruelas al vino tinto con queso mascarpone.

Sopa de frutilla y menta con helado

Flan con dulce de leche

Natilla con frutos rojos y merengue

Clásicos:

Chocolate para fanáticos.

Frutas quemadas en el horno de barro con helado y crocantes.

Centro líquido de chocolate con granita y helado (cocción 15 min.)

Degustación de postres 1884 (para 4 personas)