

Menú Puro Sur



Entradas / Starters

- Empanadas por unidad (Criolla, Pollo, Verduras, Jamón y Queso o Humita) \$7.500
- Dúo de empanadas con salsa yasgua- guanaco y cordero-
Turnover duo (lamb or guanaco) \$14.300
- Croquetas de salmón, falso caviar de soja, mayonesa de lima ahumada
Salmon croquettes, fake soy sauce caviar, smoked lime mayonnaise \$16.500
- Provoleta grillada sobre verdes, tomates en texturas, reducción de aceto
Grilled provolone on greens and tomatoes in textures \$25.300
- Mollejas de cordero sobre humita y vegetales encurtidos.
Lamb sweetbreads on humita and pickles. \$26.600
- Vieiras en crema cítrica, gratinadas y esferificación de soja
Scallops in citrus cream, gratin with parmesan and soy sauce spherification \$28.500
- Rabas fritas sobre verdes y aderezo de limón.
Fried battered calamari rings over greens and lemon sauce \$32.500
- Langostinos apanados en panko sobre guacamole de palta.
Prawns battered with panko with avocado guacamole \$32.500

Sopas caseras/ Homemade soups

- Sopa concasse de vegetales de estación
Seasonal vegetable concasse soup \$22.000
- Sopa crema de calabaza asada y hierbas frescas
Roasted pumpkin soup \$22.000

Servicio de mesa \$ 2500 por persona/ Table service \$2500 per person

Ensaladas/ Salads

- *Ensalada Caesar:* \$29.700
Lechuga, croutons, pollo grillado, parmesano, aderezo caesar de la casa.
Lettuce, croutons, grilled chicken, parmesan cheese, house caesar dressing.
- *De Mar y Tierra/Sea and Turf salad :* \$31.000
Mix de hojas verdes, camarones, mejillones, tomate confit, cebolla morada, rabanitos, papines asados, aliño de langostinos.
Mixed greens, shrimp, mussels, confit cherry tomato, red onion, radishes, roasted baby potatoes, prawn dressing
- *Salmón / Salmon* \$32.000
Mix de hojas verdes, zanahoria, remolacha, queso especiado, tomate cherry, salmón gravlax, huevo sous vide y sésamo tostado.
Mixed greens, carrot, beetroot, spiced cheese, cherry tomatoes, gravlax salmon, poached egg and toasted sesame.

Guarniciones/ Side Dishes

- *Papas fritas / French fries* \$13.000
- *Puré de papa / Mashed potatoes* \$13.000
- *Papas Rusticas/ Rustic potatoes* \$13.000
- *Puré de calabaza / Mashed pumpkin* \$13.000
- *Rúcula y parmesano/ arugula and parmesan* \$13.800
- *Vegetales grillados / Grilled vegetables* \$16.500

Servicio de mesa \$ 2500 por persona/ Table service \$2500 per person

Grillados/ Grilled

- Pollo / Chicken \$30.800
- Róbalo / Snook \$30.800
- Cordero/Lamb \$38.000
- Ojo de bife 350 GRS / Rib eye \$46.000
- Lomo 300 GRS/ Beef \$46.000
- Salmón / Salmon \$48.500

Risottos

- Risotto de calabaza asada, hierbas frescas y queso parmesano \$39.000
Roasted pumpkin risotto, fresh herbs and parmesan cheese
- Risotto de lomo y champignon/ Beef Loin and mushroom risotto \$41.800
- Risotto de mar/ Sea risotto \$43.500

Pescado/ Fish

- Canelón de robalo con verduras en salsa crema de coñac y camarones \$38.500
Sea bass and vegetables cannelloni with cognac cream sauce
- Robalo macerado al limón con risotto de calabaza, calabaza asada y crocante de girasol \$40.000
Lemon marinated snook with pumpkin risotto, roasted pumpkin and crunchy sunflower
- Salmón laqueado en salsa teriyaki, risotto de quinoa, arvejas y nuez \$47.500
Lacquered salmon in teriyaki sauce, quinoa risotto, peas and walnuts
- Salmón costra de semillas, alioli ahumado de lima, cremoso de calabaza, zanahoria, brócoli \$50.000
Grilled salmon in seed crust, smoked lime aioli, creamy pumpkin, roasted carrot and broccoli

Servicio de mesa \$ 2500 por persona/Table service \$2500 per person

Carnes/ Meats

- Bondiola braseada, salsa reducción de vino, cremoso de batata y zanahoria, papines, cebollitas asadas, crocante ahumado \$42.000

Braised bondiola, wine reduction sauce, creamy sweet potato and carrot, baby potatoes, roasted onions and crispy smoked

- Matambrito de cerdo, laqueado con salsa de cerveza miel y jengibre acompañado de ensalada de peras asadas, rúcula y parmesano \$42.900

Pork belly, lacquered with honey and ginger beer sauce accompanied by roasted peach, arugula and parmesan salad

- Roll de cordero a las hierbas, demi wine, cremoso de papas rustico. \$44.000

Herby lamb roll, demi-wine, rustic creamy potatoes.

- Cordero asado con hueso, salsa criolla y papas rústicas especiadas \$47.300

Roasted lamb with bone, Argentinian criolla sauce and spicy rustic potatoes.

- Lomo, salsa de pimienta, hongos y cremoso de papas, verdeo y panceta \$50.000

Loin, pepper sauce, mushrooms, creamy potatoes, spring onions and bacon

Cazuelas/ Casseroles

- Cazuela de cordero y vegetales, cremoso de papa y morrón asado con crocante ahumado \$33.500

Lamb casserole with creamy potato and sweet potato crisp.

- Cazuela cremosa de mariscos, vegetales asados con aliño de chimichurri \$37.500

Creamy seafood casserole with spanish potatoes

Mariscal chileno \$39.600

- Fumet de robalo con variedad de mariscos (mejillones, camarones, langostinos, vieiras, calamar) acompañado de pebre

Vegetariano/ Vegetarian

- Malfatti de espinaca y ricota, gratinados con salsa mixta. \$32.000

Spinach Malfatti Gratin with mixed Sauce

- Canelones de vegetales, espinaca y queso, gratinados con salsa mixta \$34.000

Vegetable, spinach and cheese cannelloni, gratin with mixed sauce.

Servicio de mesa \$ 2500 por persona/ Table service \$2500 per person

Menú Infantil/ Kids Menú

- Espaguetis con salsa mixta \$22.000
Spaghetti with mixed sauce
- Milanesa con papas fritas o puré \$24.000
Beef schnitzel with french fries or mashed potatoes
- Bifecito con papas fritas o puré \$25.900
Small beef steak with fries or mashed potatoes
- Sorrentinos de jamón y queso con salsa (mixta-fileto o crema) \$26.900
Ham and cheese sorrentinos with sauce (mixed-filetto or cream)

Pastas Caseras / Homemade Pasta

- Ñoqui de papa caseros con salsa ragout de ternera \$30.800
Potatoes Gnocchi
- Ravioles de calabaza salteados con cherry, nuez, oliva y albahaca \$33.000
Pumpkin ravioli sauteed with cherry tomatoes, basil, walnut and olive
- Ravioles de espinaca y pollo con crema, brócoli, cherry, ajo y nuez \$35.000
Chicken and vegetable ravioli with cream, broccoli, cherry, garlic and walnut.
- Sorrentinos de ternera con salsa crema de hongos y panceta \$39.000
Beef sorrentinos with mushroom cream sauce and bacon
- Sorrentinos negros de salmón con crema de camarones al curry \$42.900
Black salmon sorrentinos with curry shrimp sauce

Salsas/ Sauces

- Salsa crema /Cream \$10.500
- Salsa Filetto/Tomato sauce \$11.500
- Salteado de tomate, cherry, ajo, albahaca y nuez/ \$12.000
Sauteed tomato, cherry, garlic, basil and walnut
- Bolognesa/Bolognese \$14.500
- Parisienne (Jamón, verdeo, pollo, crema, hongos) \$15.900
Parisienne(Ham, green onion, chicken, cream, mushrooms)
- Hongos, crema y panceta / Mushrooms and cream \$17.000
- Salsa ragout de ternera/ Beef ragout sauce \$17.500
- Crema de camarones al curry/ Cream of shrimp and curry \$21.500

Servicio de mesa \$ 2500 por persona/Table service \$2500 per person

Postres/ Desserts

- *Ensalada de frutas de estación.* \$17.500
Fruit salad.
- *Affogato:* \$18.200
Helado de vainilla, espuma de café, tierra de chocolate, amarettis, miel, almendras y espresso.
Vanilla ice cream, coffee foam, chocolate ground, honey, almonds and espresso
- *Flan casero con dulce de leche y crema* \$18.700
Flan with dulce de leche and cream
- *Helado x 2 bochas.* \$18.700
Ice cream x 2 scoops
- *Tiramisú a la italiana, salsa de café y canela, chocolate en textura.* \$20.5000
Italian tiramisu, coffee and cinnamon sauce, chocolate in texture.
- *Eclairs craquelin relleno de diplomata de lima y diplomata de calafate* \$20.300
- *Volcán de chocolate con helado de calafate* \$24.000
Chocolate volcano with red fruit ice cream.

Servicio de mesa \$ 2500 por persona/ Table service \$2500 per person

Bebidas / Beverages

- Gaseosas (Sodas) \$5500
- Aguas saborizadas (Flavoured waters) \$6000
- Agua Mineral con o sin gas (Natural or sparkling water) \$6000
- Energizante Monster \$6500

Tragos Sin Alcohol

- Mojito sin alcohol \$6000
- Vaso de limonada de menta y jengibre \$6000
- Jugo de naranja exprimido \$7800
- Mojito sin alcohol con frutos rojos \$8500
- Daiquiri sin alcohol \$8500

Cervezas/ Beers

- ANDES (RUBIA/IPA/ROJA) 473cc \$7800
- Stella Artois o.o (Sin alcohol) 330 cc \$7800
- Stella Artois 330cc \$7800
- Estrella Galicia \$7800
- Stella Artois Noire 473cc \$7900
- Corona 330 cc \$8300

Cafeteria

- Té clásico \$5500
- Café chico \$5700
- Café Americano \$5700
- Té Saborizado \$5700
- Lágrima Jarrito \$5700
- Café con leche \$6500

Servicio de mesa \$ 2500 por persona/ Table service \$2500 per person

Tragos de la casa

• CARPANO ORANGE	\$7600
(Carpano Rosso-Campari-Soda)	
• CALAFATE FIZZ	\$7600
(Licor de calafate- Jugo limón- Almíbar-Soda)	
• SUNSET PASSION	\$8500
(Maracuyá-Carpano blanco-Frutos rojos-soda)	
• COSMO AZUL	\$8500
(Smirnoff-Jugo limón- Tónica- Blue curaçao)	
• VAINA	\$9000
(Oporto-Licor de café-Yema de huevo-crema batida-Canela)	
• PISCO SOUR	\$9000
(Pisco-Clara de huevo-Azúcar- Jugo de limón-Angostura)	
• CAIPIRINHA DE MARACUYÁ	\$9500
(Cachaça, maracuyá, azúcar y limón)	
• MOJITO MALIBU	\$9900
(Ron malibu-soda-menta y azúcar)	
• DAIQUIRI BAILEYS	\$10.800
(Baileys- Helado americana-crema)	
• NEGRONI DE MALBEC	\$12.000
(Malbec-Vermut dulce- Gin)	

Gin & Tonic

• GIN TONIC (GORDON'S)	\$9400
• GIN TONIC ("DE ACA" FABRICADO EN CALAFATE)	\$9900
• GIN TONIC (BEEFEATER)	\$11.000
• GIN TONIC (TANQUERAY)	\$12.000
• GIN TONIC (BOMBAY)	\$13.700
• GIN TONIC (HENDRICKS)	\$18.700

ACOMPAÑALOS CON:

• NARANJA-LIMÓN-POMELO-PEPINO- ROMERO- PIMIENTA EN GRANOS- JENGIBRE	
• **ADICIONAL FRUTOS ROJOS	\$2000

Los clasicos

• CUBA LIBRE	\$8200
• GANCIA BATIDO	\$8600
• FERNET CON COCA	\$9500
• GARIBALDI	\$9500
• DAIQUIRIS CON CREMA	\$9900
• CAIPIROSKA	\$10.800
• CAIPIRINHA	\$10.800
• MOJITO	\$10.000
• NEGRONI	\$12.000
• APEROL SPRITZ	\$12.500

Whiskys

• BLENDERS	\$9500
• JyB	\$9500
• JIM BEAM WHITE	\$10.200
• JIM BEAM BLACK	\$12.000
• BALLANTINES	\$12.000
• JOHNNIE WALKER RED	\$12.600
• THE FAMOUS GROUSE	\$13.200
• CHIVAS 12	\$14.300
• JOHNNIE WALKER BLACK	\$14.800
• BALLANTINES 12 AÑOS	\$14.500
• CHIVAS 18	\$27.500
• THE MACALLAN 12 AÑOS	\$50.600
• CHIVAS REGAL 21 AÑOS	\$54.500
• JOHNNIE WALKER BLUE	\$93.500

Servicio de mesa \$ 2500 por persona/Table service \$2500 per person