Menú Puro Sur

Entradas / Starters

- Empanadas por unidad (Criolla, Pollo, Verduras, Jamón y Queso) $7500

- Dúo de empanadas con salsa yasgua- guanaco y cordero- $14.300
Turnover duo (lamb or guanaco)

- Roll frito de bondiola braseada a la cerveza negra y muzzarella $18.000
Fried roll of braised bondiola with black beer and mozzarella

- Provoleta grillada sobre verdes, crema de morrón asados, reducción de aceto $26.000
Grilled provoleta cheese on a bed of greens, roasted bell pepper cream, balsamic reduction.

- Rabas fritas sobre verdes y aderezo de limón. $32.500
Fried battered calamari rings over greens and lemon sauce

- Langostinos apanados en panko sobre guacamole de palta. $32.500
Prawns battered with panko with avocado guacamole

Sopas y Ensaladas/ Homemade soups & Salads

- Sopa concasse de vegetales de estación $22.000
Seasonal vegetable concasse soup

- Sopa crema de zapallo asado y hierbas frescas $22.000
Roasted squash and fresh herb cream soup

- Ensalada Caesar:
Lechuga, croutons, pollo grillado, parmesano, aderezo caesar de la casa. $29.700
Lettuce, croutons, grilled chicken, parmesan cheese, house caesar dressing.

- Ensalada Patagónica : $30.000
Vegetales grillados, quinoa, rucula, tomate cherry, aliño queso azul, oliva y tomillo
Grilled vegetables, quinoa, arugula, cherry tomatoes, blue cheese dressing, olive oil, and thyme

- Salmón / Salmon $35.000
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.

Servicio de mesa $ 3000 por persona/Table service $3000 per person

Grillados/ Grilled

- Pollo / Chicken $31.000
- Róbalo / Sea Bass $31.000
- Cordero/Lamb $38.000
- Ojo de bife 350 GRS / Rib eye $46.000
- Lomo 300 GRS/ Beef $46.000
- Salmón / Salmon $48.500

Guarniciones/ Side Dishes

- Papas fritas / French fries $13.000
- Puré de papa / Mashed potatoes $13.000
- Papas Rústicas/ 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

Pescado/ Fish

- Canelón de robalo y verduras con salsa crema de camarones al ajillo $39.000
Sea bass and vegetable cannelloni with garlic shrimp cream sauce

- Robalo macerado al limón con risotto de calabaza y crocante de girasol $40.000
Lemon marinated snook with pumpkin risotto, roasted pumpkin and crunchy sunflower

- Robalo al sauvignon blanc, crema de arvejas y cremoso de papas con espinacas a la crema
Sea bass in Sauvignon Blanc sauce, pea purée, and creamy potatoes with creamed spinach. $42.000

- Salmón costra de semillas, cremoso de calabaza, zanahoria y brócoli asado
Grilled salmon in seed crust, creamy pumpkin, roasted carrot and broccoli $55.000

Servicio de mesa $ 3000 por persona/Table service $3000 per person

Pastas Caseras y Risottos / Homemade Pasta

- Ñoqui de remolacha con salsa ragú de cordero $31.000
Beetroot gnocchi with lamb ragú sauce

- Cintas al huevo con crema de espinaca, arvejas, hongos y aceite de hierbas $32.000
Egg ribbon pasta with spinach cream, peas, mushrooms, and herb oil.

- Sorrentinos zapallo asado, cebolla caramelizada, queso azul y muzza, con ragu de hongos $35.000
Roasted squash, caramelized onion, blue cheese, and mozzarella Sorrentinos with mushroom ragu.

- Sorrentinos de ternera con salsa crema de hongos $39.000
Beef sorrentinos with mushroom cream sauce

- Risotto de boniato asado y nueces $39.000
Sweet potato risotto with walnuts and sage butter

- Risotto de lomo y champignon/ Beef Loin and mushroom risotto $43.000

- Sorrentinos de salmón con salteado de cherry, ajo asado, camarones, sal y albahaca $43.000

Salmon Sorrentinos with a sauté of cherry tomatoes, roasted garlic, shrimp, salt, and basil.

Menú Infantil/ Kids Menú

- Espaguetis con salsa mixta $22.000
Spaghetti with mixed sauce

- Milanesa con papas fritas o puré $23.000
Beef schnitzel with french fries or mashed potatoes

- Bifecito con papas fritas o puré $26.000
Small beef steak with fries or mashed potatoes

- Sorrentinos de jamón y queso con salsa (mixta-fileto o crema) $27.000
Ham and cheese sorrentinos with sauce (mixed-filetto or cream)

Servicio de mesa $ 3000 por persona/Table service $3000 per person

Platos Principales

- Cazuela de cordero y vegetales, cremoso de papa y morrón asado con crocante ahumado $35.000
Lamb casserole with creamy potato and sweet potato crisp.

- Mariscal chileno $41.000
Fumet de robalo con variedad de mariscos (mejillones,camarones,langostinos,vieiras,calamar)
acompañado de pebre

- Matambrito de cerdo, laqueado con salsa de cerveza miel y jengibre $43.000
acompañado de ensalada de peras asadas, rúcula y parmesano

Pork flank steak glazed with a beer, honey, and ginger sauce, served with a roasted pear, arugula, and Parmesan salad.

- Bondiola a la cerveza con puré de boniato toffee y zanahoria asada $45.000
Beer-braised pork neck with toffee-style sweet potato purée and roasted carrots

- Cordero braseado ahumado, salsa criolla y papas rústicas especiadas $48.000
Smoked braised lamb, Argentinian criolla sauce and spicy rustic potatoes.

- Roll de cordero a las hierbas, jugo de cocción, puré de cebolla caramelizada y papines andinos
Herb-crusted lamb roulade, pan jus, caramelized onion purée, and Andean baby potatoes. $48.500

- Lomo a la salsa de pimienta sobre risotto de quinoa fungi $55.000
Loin in peppercorn sauce over mushroom quinoa risotto

Vegetariano/ Vegetarian

- Malfatti de espinaca y ricota, gratinados con salsa de hongos. $33.000
Spinach Malfatti Gratin with mixed Sauce

- Canelones de vegetales, espinaca y queso, con crema de zapallo asado gratinado
Vegetable, spinach, and cheese cannelloni with pumpkin and sage cream sauce

Servicio de mesa $ 3000 por persona/Table service $3000 per person

Postres/ Desserts

- *Ensalada de frutas de estación.* *$17.500*
Fruit salad.

- *Flan casero con dulce de leche y crema* *$19.000*
Flan with dulce de leche and cream

- *Helado x 2 bochas.* *$19.000*
Ice cream x 2 scoops

- *Tiramisú a la italiana, salsa de café y canela, crocante de chocolate.* *$20.500*
Italian tiramisu, coffee and cinnamon sauce, chocolate in texture.

- *Peras asadas caramelizadas, sobre crema de mascarpone, miel de romero, menta y nuez*
Caramelized roasted pears, on mascarpone cream, rosemary honey, mint and walnut $23.000

- ***Semifrío de frutillas y calafate con almendras tostadas sobre genoise de chocolate $23.000***
Strawberry and calafate semifreddo with toasted almonds on a chocolate sponge base

- ***Volcán de chocolate con helado de calafate*** *$24.000*
Chocolate volcan with red fruit ice cream.

Servicio de mesa $ 3000 por persona/Table service $3000 per person

Bebidas / Beverages

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

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 0.0 (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 $ 3000 por persona/Table service $3000 per person

Tragos de la casa

- CARPANO ORANGE $7600
(Carpano Rosso-Campari-Soda)
- CALAFATE FIZZ $7600
(Licor de calafate- Jugo limón- Almíbar-Soda)
- COSMO AZUL $8500
(Smirnoff-Jugo limón- Tónica- Blue curaçao)
- VAINA $9000
(Oporto-Licor café-Yema-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 $11.000
(Baileys- Helado americana-crema)

- CUBA LIBRE $8500
- GANCIA BATIDO $8600
- FERNET CON COCA $9500
- GARIBALDI $9500
- DAIQUIRIS CON CREMA $10.000
- CAIPIROSKA $11.000
- CAIPIRINHA $11.000
- MOJITO $11.500
- NEGRONI $12.000
- APEROL SPRITZ $12.500

Gin & Tonic

- GIN TONIC (GORDON´S) $9500
- GIN TONIC ("DE ACA" FABRICADO EN CALAFATE) $10.000
- GIN TONIC (BEEFEATER) $11.000
- GIN TONIC (TANQUERAY) $12.000
- GIN TONIC (BOMBAY) $14.000
- GIN TONIC (HENDRICKS) $19.000

ACOMPAÑALOS CON:

- NARANJA-LIMÓN-POMELO-PEPINO- ROMERO- PIMIENTA EN GRANOS- JENGIBRE

- **ADICIONAL FRUTOS ROJOS $2500

Whisky

- BLENDERS $9500
- JyB $950000
- JIM BEAM WHITE $10.500
- JIM BEAM BLACK $12.000
- BALLANTINES $12.000
- JOHNNIE WALKER RED $13.000
- THE FAMOUS GROUSE $13.500
- CHIVAS 12 $14.500
- JOHNNIE WALKER BLACK $15.000
- BALLANTINES 12 AÑOS $15.000
- CHIVAS 18 $27.500
- THE MACALLAN 12 AÑOS $51.000
- CHIVAS REGAL 21 AÑOS $54.000
- JOHNNIE WALKER BLUE $94.000

Servicio de mesa $ 3000 por persona/Table service $3000 per person