



GASTRONOMÍA SALTEÑA - Local Gastronomy

- HUMITA DE TEMPORADA - **Seasonal Corn Humita.**
- TAMAL DE MOTE Y CARNE VACUNA - **Mote and Beef Tamale.**
- DUO DE EMPANADAS CLÁSICAS (Roast beef cortado a cuchillo, papa andina queso criollo) - **Duo of Classic Empanadas** (Knife-Cut Roast Beef, Andean Potato and Local Cheese).
- DUO DE EMPANADAS DE OSOBUCO CORTADO A CUCHILLO - **Duo of Hand-Cut Osso Buco Empanadas.**
- FONDUE DEL VALLE, QUESO Y ZAPALLO CON VEGETALES - **Valley Fondue, cheese and pumpkin with vegetables.**
- REVUELTO ANDINO DE MOTE Y PALTA CON CHARQUI CROCANTE - **Andean mote and avocado scramble with crispy charqui.**
- GUASCHALOCRO (GUIISO CREMOSO DE CHOCLO Y ZAPALLO, CON CARNES SELECCIONADAS, CEBOLLA Y ESPECIAS REGIONALES) - **Guaschalocro (Creamy corn and pumpkin stew with selected meats, onion, and regional spices).**

SOPAS - Soups

- SOPA DE CALABAZA - **Pumpkin Soup**
- SOPA DE LA HUERTA CON VERDURAS DE ESTACIÓN - **Garden Soup with Seasonal Vegetables.**

PRIMEROS PLATOS - First Courses

- PERAS ASADAS CON ROQUEFORT NUECES Y RÚCULA - **Roasted Pears with Blue Cheese, Walnuts and Arugula.**
- BRUSCHETTA MEDITERRÁNEA CON JAMÓN CRUDO Y TOQUE DE CAMPO (Queso crema, tomates cherry, rúcula fresca y semillas de zapallo tostadas) - **Mediterranean Bruschetta with Cured Ham and a Country Touch** (*cream cheese, cherry tomatoes, fresh arugula and toasted pumpkin seeds*).
- BRUSCHETTA NORTEÑA CON QUESILLO, PALTA Y HUEVOS CREMOSOS (Rúcula fresca y semillas de zapallo tostadas) - **Northern Style Bruschetta with Quesillo, Avocado and Creamy Eggs** (*Fresh arugula and toasted pumpkin seeds*). \$ 10.000
- OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO - **Ham and Cheese Omelette.**

PLATOS FUERTES - Main Courses

- LOMO AL MALBEC CON PAPAS ANNA Y ZANAHORIAS ASADAS - **Malbec tenderloin with Anna potatoes and roasted carrots.**
- VACÍO AL CHIMICHURRI CASERO CON PAPAS BRETONAS - **Flank Steak with Homemade Chimichurri and Breton Potatoes.**
- TRUCHA PATAGÓNICA CON SALSA DE JENGIBRE Y LIMÓN, SOUFFLÉ DE CALABAZA Y QUESO - **Patagonian trout with ginger and lemon sauce, pumpkin and cheese soufflé.**
- PACÚ GRILLADO CON REDUCCIÓN DE CÍTRICOS DE ESTACIÓN Y PURÉ RÚSTICO - **Grilled pacú with seasonal citrus reduction and rustic mashed potatoes.**
- ROL DE PECHUGA Y HONGOS CON RISOTTO DE VEGETALES - **Chicken and mushroom roulade with vegetable risotto.**
- MATAMBRITO DE CERDO A LA PIZZA CON BATATAS RÚSTICAS AL HORNO - **Pork Flank “a la Pizza” with Rustic Roasted Sweet Potatoes.**
- VACÍO DE CERDO A LA MOSTAZA CON SALTEADO DE OLLUQUITOS, MANZANA Y CEBOLLA - **Mustard pork flank with sautéed ulluco, apple, and onion.**
- GOULASH DE LOS VALLES DE CORDERO CON SPAETZLE - **Lerma Valley lamb goulash with spaetzle.**
- MILANESA CON PAPAS FRITAS - **Breaded Beef Cutlet with French Fries.**
- MILANESA A LA NAPOLITANA CON PAPAS FRITAS - **Breaded Beef Cutlet with Cheese, Tomato Sauce and French Fries.**

ENSALADAS - Salads

- ENSALADA SALTEÑA (*CON CHOCLO, PAPINES ANDINOS, HABAS Y QUESO CRIOLLO: UNA MEZCLA FRESCA Y COLORIDA QUE CELEBRA LOS SABORES DEL NORTE*) - **Salta-Style Salad**
(with corn, Andean baby potatoes, broad beans, and criollo cheese: a fresh and colorful blend that celebrates the flavors of Northern Argentina)
- ENSALADA CAMPESTRE DE LENTEJAS Y VEGETALES FRESCOS (CON TOMATITOS CHERRY, ZANAHORIA, CEBOLLA MORADA, HUEVO DURO Y RÚCULA FRESCA) - **Country-Style Lentil &**

Fresh Vegetable Salad (With cherry tomatoes, carrots, red onion, hard-boiled egg & fresh arugula).

- ENSALADA CAESAR (MIX VERDE, CROUTONS DE QUESO PARMESANO, POLLO GRILLÉ Y ADEREZO) - **Caesar Salad** (Mixed Greens, Parmesan Cheese Croutons, Grilled Chicken and Dressing).
- ENSALADA DE QUINOA, REPOLLO MORADO ENCURTIDO Y BRÓCOLIS - **Quinoa salad with pickled red cabbage and broccoli.**

PASTAS - Pasta

- SORRENTINOS DE CALABAZA, RICOTA, FILETTO DE TOMATES ASADOS, CREMA FRESCA Y NUEZ - **Butternut Squash & Ricotta Sorrentini with Roasted Tomato Filetto, Fresh Cream and Walnuts.**
- SPAGUETTIS PURA YEMA, CON BOLOÑESA DE TERNERA O CON SALSA DE MARISCOS - **Egg-yolk spaghetti with veal Bolognese or seafood sauce.**
- ÑOQUIS DE ESPINACA CON SALSA DE ROQUEFORT Y NUECES - **Spinach gnocchi with Roquefort sauce and walnuts.**
- SORRENTINOS DE JAMÓN, MUZZARELLA Y MORRÓN, FILETTO DE TOMATES ASADOS Y CREMA FRESCA - **Ham, Mozzarella & Bell Pepper Sorrentini with Roasted Tomato Filetto and Fresh Cream.**

POSTRES - DESSERTS

- QUESILLO CON MIEL DE CAÑA O DULCE DE CAYOTE Y NUEZ - **Quesillo with Cane Syrup or Coyote Jam and Walnuts.**
- FLAN CASERO DE VAINILLA CON DULCE DE LECHE O CREMA - **Homemade Vanilla Custard with Dulce De Leche or Cream**
- ENSALADA DE FRUTAS - **Fruit Salad.**
- HELADO DE CHOCOLATE, FRUTILLA , VAINILLA Y CREMA AMERICANA - **Chocolate, Strawberry, Vanilla, and Cream Ice Cream.**
- BRISA DE ARROZ CON LECHE Y FRUTOS ROJOS - **Rice Pudding Delight with Red Berries**
- CHEESECAKE DE QUESO DE CABRA Y CAYOTE - **Goat cheese and Cayote cheesecake.**

- MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO CON CONFIT DE MANDARINAS - **Dark chocolate mousse with mandarin confit.**