



ENTRADAS

- Dúo de Empanadas: Empanada Salteña y Empanada de Queso Criolla \$
- ✕ Tartar de Llama: Coronado de chips de papines, yema de huevo curada, mostaza de Dijon, cebolla morada pluma y perlas de pimentón ahumado \$
- ✕ ✔ Burrata y carpaccio de tomates:
Tomatitos marinados en aceite de albahaca y perlas de vinagre balsámico \$
- ✕ Mollejas de corazón al limón marinadas 12 Hs en leche y mermelada de tomates picante \$

PRINCIPALES

- ✕ Trucha con piel crocante, zanahorias, calabaza y gírgolas braseadas \$
- ✕ Entraña marinada sobre cremoso de quinoa blanca, puerro confitado, crocante de jamón crudo \$
- ✕ ✔ Risotto de Espinacas con hongos de pino, champignones frescos, gírgolas asadas y escamas de parmesano \$
- Cavatellis a la carbonara \$
- Triangoli de Choclo: Pasta rellena de choclo amarillo, albahaca, queso de cabra y parmesano en caldo de conejo, crocante de panceta y cubos de ave grillados \$



SELECCIÓN DE CARNES

- ✕ Tomahawk
Con chimichurri de ajo \$
- ✕ Ojo de Bife
Madurado en manteca y oliva \$
- ✕ Costillitas de Cerdo
Emulsión de Malbec y barbacoa \$
- ✕ Conejo Quemado
En costra de mostaza y miel
con emulsión de pimientos rojos \$
- ✕ Costilla de Ternera
Braseada en su fondo \$
- ✕ Trucha a la plancha \$

GUARNICIONES

- ✕ ✔ Papas Confit con pimentón dulce
- ✕ ✔ Tabule: Trigo burgol, menta, tomatitos cherry, cebolla roja
- ✕ Selección de tomates ahumados, alioli, hebras de parmesano y huevos de codornices en su punto
- ✕ ✔ Textura de Papines: Papines al natural en manteca y torrontés, papas fondant, crema de papa y cebollín
- ✕ ✔ Ensalada Fresca: Mix de Hojas verdes de la huerta, remolachas asadas, gajos de naranja al vivo, quinoa marinada en jugo de naranja y aceite de oliva

Menú La Rosa

Primer Paso

- Morcilla crocante, provoleta asada y mermelada de pimientos y tomates
- ✔ Berenjena ahumada, pasta de pistachos, crocante de maíz y emulsión de pimientos
- Copa de Blend de Extremos Torrontés*

Segundo Paso

- ✕ Bife de Chorizo marinado en ajo negro con papines asados y criolla
- Ensalada verde con salmón crujiente: Mix de hojas frescas, salmón apanado liviano, vegetales frescos, maíz inflado y duraznos asados
- Copa de El Esteco Malbec*

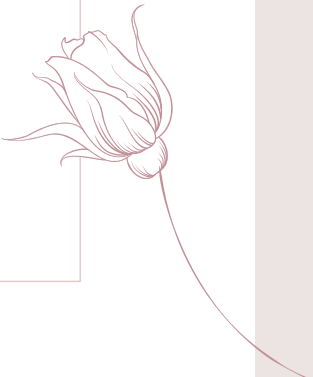
Tercer Paso

- Crocante de manzanas y cuaresmillo tibio con helado de Malbec
- ✕ Flan artesanal de vainilla acompañado con sopa ligera de ananá
- Copa El esteco Tardío*

Incluye 3 copas de vino y 1 gaseosa o agua: \$

Sólo con gaseosa o agua: \$

CUBIERTO \$





STARTERS

Empanadas duo: Salteña (meat) and Criolla (cheese) \$

☒ Llama Tartare: Topped with potato chips, cured egg yolk, Dijon mustard, thinly sliced red onion, and smoked paprika pearls \$

☒ ☑ Burrata and tomato carpaccio:
Cherry tomatoes marinated in basil oil and balsamic vinegar pearls \$

☒ Heart sweetbreads marinated for 12 hours in milk and spicy tomato jam \$

MAIN COURSES

☒ Trout with crispy skin, carrots, pumpkin, and grilled oyster mushrooms \$

☒ Marinated Entraña on creamy white quinoa, caramelized leek, crispy prosciutto \$

☒ ☑ Spinach risotto with pine mushrooms, fresh mushrooms, roasted oyster mushrooms, and Parmesan shavings \$

Carbonara Cavatelli \$

Corn Triangoli: Pasta stuffed with yellow corn, basil, goat cheese, and Parmesan cheese in rabbit broth, crispy pancetta, and grilled chicken cubes \$

MEAT SELECTION

☒ Tomahawk
With garlic chimichurri \$

☒ Ribeye steak
Matured in lard and olive oil \$

☒ Pork Ribs
Malbec and Barbecue emulsion \$

☒ Rabbit:
Burned in a mustard and honey crust with a red pepper emulsion \$

☒ Braised Beef Ribs
In their own broth \$

☒ Grilled Trout \$

SIDES

☒ ☑ Confit potatoes with sweet paprika

☒ ☑ ☑ ☑ Tabule: Bulgur wheat, mint, cherry tomatoes, red onion

☒ Selection of smoked tomatoes, aioli, shavings of Parmesan cheese, and perfectly cooked quail eggs

☒ ☑ Papines texture: Natural papines in butter and Torrontés wine, fondant potatoes, potato cream, and chives

☒ ☑ ☑ ☑ Fresh Salad: Mix of green leaves from the garden, roasted beets, fresh orange segments, quinoa marinated in orange juice and olive oil



La Rosa Menu

First step

Crispy blood sausage, grilled provolone cheese, and pepper and tomato jam
☑ Smoked eggplant, pistachio paste, corn crisp, and bell pepper emulsion

Glass of wine "Blend de Extremos Torrontés"

Second step

☒ Chorizo steak marinated in black garlic with roasted potatoes and creole sauce
Green salad with crispy salmon: Mix of fresh greens, lightly breaded salmon, fresh vegetables, popped corn, and roasted peaches

Glass of wine "El Esteco Malbec"

Third step

Apple crisp and warm cuaresmillo with Malbec ice cream
☒ Homemade vanilla flan served with a light soup of pineapple

Glass of wine "El esteco Tardío"

Includes 3 glasses of wine +1 soda or water: \$

Only with soda or water: \$

SERVICE CHARGE \$

