LA ROSA
— RESTAURANTE —

PATIOS DE CAFAYATE
WINE HOTEL

Menú

ENTRADAS

Llama $
Llama curada, polvo de yema, lascas de parmesano y aceite de oliva

Girgolas $
Girgolas apanadas, rúcula, queso de cabra, cubos glaseados de calabaza

Empanadas Salteñas $
Dúo de carne cortada a cuchillo y de Quesos locales, acompañada de salsa yasgua

Sopa Crema $
De calabaza ahumada y leche de coco, aceite de pimentón dulce, arena de pan de campo crocante

Mollejas $
Mollejas laqueadas al limón, garbanzo y pimientos en textura

PRINCIPALES

Pejerrey $
Fillete de pejerrey crocante en panko con puré rústico de papas cítrico y verdes frescos

Polenta & Ragú $
Ragú de Osobuco braseado, polenta cremosa blanca, brotes de zanahorias
frescos y crocante de jamón crudo

Cappelacci $
Cappelacci relleno de quesos criollos y tomate secos en crema de azafrán y salvia

Malfatti $
Malfatti de papin andino y ricota + emulsión de manteca y champignones

Cordero $
Cordero adobado y braseado con salsa de ajo negro sobre puré de coliflor y pera asada

CUBIERTO $ .....

SELECCIÓN DE CARNES

Ojo de Bife $
Con manteca de arcayuyo

T- bone $
Con chimichurri de pimiento asados

Bondiola $
Cocida 12 hs en adobo norteño
+ pesto de menta

Trucha Rosada $
Con manteca cítrica

Vacío $
12 hs a baja temperatura
sin punto de cocción

GUARNICIONES

Hasselback de Papines andinos horneados
con hierbas con emulsión de quesos y panceta crocante

Puré de coliflor cremoso con manteca
noisette y zanahorias baby confitadas

Cremoso de quinoa roja y remolacha,
terminada con parmesano y manteca

Selección de mix de verdes + calabaza asada, queso azul
desgranado y nueces pecan, con vinagreta de limón,
lemongrass y mostaza

Selección de vegetales de estación de nuestra
huerta horneados + crema de maíz

Menú La Rosa

Primer Paso

Croquetas de llama, tomates quemados en salsa de aromáticas y brotes

Provoleta de cabra + peras tintas + jamón crudo crocante

Copa de Blend de Extremos Torrontés

Segundo Paso

Ojo de bife madurado con demiglace acompañado con puré de batatas especiado

Risotto carnaroli, hinojos y champiñones asados en aceite de ajo

Copa de El Esteco Malbec

Tercer Paso

Marquise cremosa de chocolate, frutos rojos

Peras en texturas, ganache de amaretto, tierra de vainilla, crocante de kiwicha

Copa El esteco Tardío

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

Sólo con gaseosa o agua: $

POSTRES

Fruta de temporada asada acompañada de tierra de almendras y helado de frutos rojos $

Mousse de chocolate, avellanas y aceite de oliva $

Volcán de dulce de leche y helado casero de muña y tuil de quinoa $

Chesecake de malbec, pasa de uva, frutos rojos $

Local: Quesillo de vaca y cabra, puré de membrillo, gel de higos, crocante de cayote $