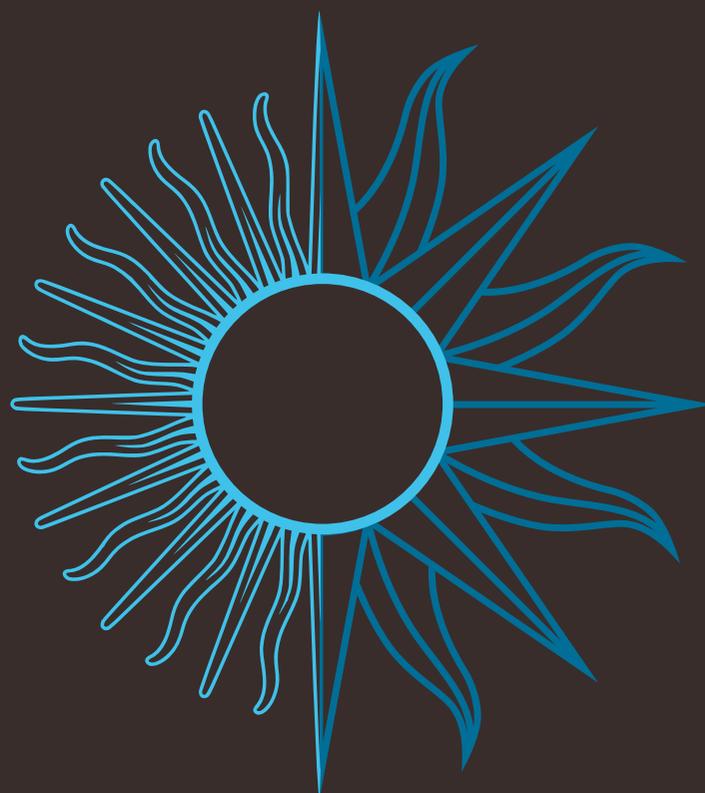


FA

SA



COCINA FUSIÓN ARGENTINA | URUGUAY

NO<sup>®</sup>

# TAPITAS

## **CHICHARRÓN DE PULPO (100 G)**

CON UNA CAMA DE ARÚGULA Y UN TOQUE DE CHILE DE ÁRBOL Y JUGO DE LIMÓN

## **SALMÓN AHUMADO (100 G)**

AROMATIZADO CON UN TOQUE DE CEBOLLÍN, ACOMPAÑADO CON UN DIP DE ALCAPARRA Y BULBO DE HINOJO

## **JAMÓN SERRANO (60 G)**

SOBRE UNA BASE DE QUESO DE CABRA CON UN TOQUE DE MIEL, UVAS VERDES Y ALCAPARRAS

# ENTRADAS

## **TARTAR DE ATÚN FRESCO (150 g)**

AL OLIVO, CON ALCAPARRAS Y ECHALOTTE  
SERVIDA CON PAN MELBA

## **EMPANADAS TRADICIONALES**

### **(PIEZA DE 100 g)**

ACOMPAÑADAS DE SU INSEPARABLE  
CHIMICHURRI: ESPINACAS Y RICOTA /  
ÉLOTE DULCE Y PROVOLONE / EMPANADA  
ARGENTINA

## **CHISTORRA AL CARBÓN (150 g)**

MARINADA CON ACEITE EXTRA VIRGEN

## **CHORIZO ARGENTINO (150 g)**

MARINADO CON CHIMICHURRI Y ASADO

## **MOLLEJAS DE RES (150 g)**

MARINADAS AL AJO-LIMÓN Y CHAMUSCADA  
AL CARBÓN

## **PROVOLETA AHUMADA**

### **ASADA (150 g)**

AL GRILL DE CARBÓN MARINADA EN CHIMI-  
CHURRI Y CON SALTEADO DE JITOMATE  
CAMPARI

## **CARPACCIO DE PEZ VELA (150 g)**

ALIÑADO CON ADEREZO DE JITOMATE  
CAMPARI CON ESENCIA DE LIMÓN DE  
SORRENTO Y HABANERO TATEMADO.

# SOPAS

## **SOPA DE PORO (250 G)**

TRADICIONAL SOPA URUGUAYA DE POROS REHOGADOS EN MANTEQUILLA Y CALDO DE RES

## **SOPA DE ESPÁRRAGOS Y ESPINACAS (250 G)**

POTAJE A BASE DE CALDO DE GALLINA, ESPÁRRAGOS DE TEMPORADA Y FRESCAS ESPINACAS, SERVIDA CON PICATOSTE DE PAN DE CENTENO Y AJO

# ENSALADAS

## **ENTREVERO (240 g)**

CON JITOMATE CAMPARI Y ACEITUNA KALAMATA, AGUACATE Y PIÑÓN CON LÁMINAS DE QUESO GRANA PADANO

## **FASANO (240 g)**

DE BERROS Y LECHUGA FRISÉ CON PERA MANTEQUILLA ADEREZADA CON UNA VINAGRETA DE UVA, Y CON UN TOQUE DE QUESO BRIE ENCOSTRADO EN NUEZ DE MACADAMIA

## **GAUCHA (240 g)**

MEZCLA DE LECHUGAS CON UNA VINAGRETA DE JUGO DE NARANJA CON UN TOQUE DE JITOMATE DESHIDRATADO Y ACEITUNA KALAMATA ACOMPAÑADA CON QUESO DE CABRA, JITOMATE CAMPARI Y CEBOLLA MORADA

# SÁNDWICH, HAMBURGUESA Y CHORIPÁN

## **HAMBURGUESA DE LA CASA (250 g)**

À LAS BRASAS, CON ALIOLI DE CHIMICHURRI

## **CHORIPÁN (100 g)**

EL CLÁSICO TENTEMPIÉ DE BARRIO, CON CHORIZO ARGENTINO, QUESO PROVOLONE, JITOMATE, LECHUGA Y ALIOLI DE CHIMICHURRI

## **CHIVITO URUGUAYO (180 g)**

DE FILETE DE RES ASADO, TOCINO, JAMÓN, QUESO PROVOLONE, JITOMATE REBANADO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y HUEVO FRITO

# PASTAS

## **FETUCCINI CON HONGOS DE TEMPORADA (150 G)**

COMBINACIÓN DE HONGOS SALTEADOS  
CON UN TOQUE DE CHILE DE ÁRBOL,  
CEBOLLÍN, ACEITE DE TRUFA Y LASCAS DE  
GRANA PADANO

## **LINGUINE AL POMODORO DE MARISCOS (150 G)**

PULPO, CAMARÓN, CALAMAR Y  
MEJILLONES SALTEADOS AL AJO CON VINO  
BLANCO , SALSA POMODORO, PEREJIL Y  
FRESCOS JITOMATES CAMPARI

## **GNOCCHIS A LA SORRENTINA (150 G)**

GNOCCHIS DE PAPA EN SALSA DE QUESOS  
CON ACEITE TRUFADO

# **FLAT BREAD Y CALZONE**

## **FLAT BREAD MARGARITA**

**(25 CM)**

QUESO MOZZARELLA, JITOMATES REBANADOS, ALBAHACA

## **CALZONE CUATRO QUESOS**

**(25 CM)**

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMESANO, PROVOLONE

## **CALZONE CAMPERA**

**(25 CM)**

QUESO MOZZARELLA, JITOMATES REBANADOS, ALBAHACA, CHORIZO ARGENTINO (100 G), QUESO DE CABRA, JAMÓN SERRANO (100 G) Y ARÚGULA

## **FLAT BREAD MONTEVIDEO**

**(25 CM)**

SALSA PESTO, QUESO PROVOLONE, ATÚN FRESCO, PULPO Y CALAMAR (100 G)

# **PLATOS FUERTES AL GRILL DE CARBÓN**

## **SIRLOIN (180 G)**

ÁSADO AL CARBÓN Y AL PUNTO

## **ENTRAÑA (180 G)**

CON SALSA DE HONGOS Y REDUCCIÓN DE  
CEBOLLA CARAMELIZADA AL VINO TINTO Y  
RODAJA DE PANCETTA

## **MEDIO POLLO A LA PARRILLA**

**(350 G)**

MARINADO CON HIERBAS Y DESHUESADO

## **COSTILLAR DE CERDO (350 G)**

BRASEADO Y TERMINADO A LA PARRILLA  
CON ALIOLI DE CHIMICHURRI

# PLATOS FUERTES AL SARTÉN

## **ATÚN ZAKU (180 g)**

ENCOSTRADO CON PIMIENTA NEGRA; CON Salsa de TOMILLO, LIMÓN DE SORRENTO Y VINO BLANCO

## **PECHUGA DE POLLO (180 g)**

RELLENA DE HONGOS Y QUESO GORGONZOLA Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO

## **ROBALO AL LIMÓN (180 g)**

MANTEQUILLA DE SALVIA AL LIMÓN, ALCACHOFAS Y ALCAPARRAS

# ALIMENTOS PREMIUM

- **BIFE DE CHORIZO**  
**STERLING SILVER (350 G) \$375**
- **VACÍO STERLING SILVER (250 G) \$225**
- **T BONE STERLING SILVER**  
**(400 G) \$350**
- **BIFE DE LOMO (200 G) \$180**
- **TABLA FASANO (650 G) \$240**  
CHISTORRA, CHORIZO, PROVOLETA,  
MOLLEJA
- **SALMÓN EMPAPELADO (200 G) \$195**
- **PULPO FASANO (600 G) \$375**
- **MAR Y TIERRA \$650**  
PICAÑA (250 G), COLA DE LANGOSTA (180 G)
- **FILETE ALCAUCIL (200 G) \$270**  
FILETE DE RES SALTEADO CON ACEITE DE  
OLIVO Y CORAZÓN DE ALCACHOFAS CON  
AJO ROSTIZADO Y HOJUELAS DE CHILE  
DESHIDRATADO

# **GUARNICIONES**

**(90 g / cada uno)**

- **PURÉ DE PAPA  
AL AJO ROSTIZADO**
- **PAPA ROSTIZADA AL ROMERO**
- **PAPAS FRANCESAS AL ACEITE  
DE TRUFA**
- **PARRILLADA DE VERDURAS  
AL PESTO**
- **ESPINACAS SALTEADAS**
- **VARIEDAD DE JITOMATES  
ASADOS**

# POSTRES

- **ALFAJOR CON DULCE DE LECHE (110 G)**
- **PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE (120 G)**
- **FLAN (130 G)**
- **TORTA DE CHOCOLATE (140 G)**
- **HELADOS ARTESANALES (120 G)**  
MARACUYÁ, DULCE DE LECHE, FERRERO ROCHER, CHEESECAKE

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS,  
I.V.A. INCLUIDO.  
PESO PROMEDIO DE ALIMENTOS  
ANTES DE COCCIÓN.  
EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS  
O POCO COCINADOS EN CARNES, AVES,  
MARISCOS O HUEVOS AUMENTAN EL  
RIESGO DE PADECER ENFERMEDADES  
ALIMENTARIAS.

DICIEMBRE, 2024.

