



PRINCIPALES

RAVIOLI DE RABO DE TORO: Ravioli relleno de rabo de toro en cocción lenta bañados en salsa de cuajada y roquefort. \$ 36.000

OSSOBUCO DEL ZIPA: Ossobuco en cocción lenta de vino tinto con salsa de limón y perejil.

\$ 76.000

2 PAX

PORCHETA: Panceta de cerdo marinada en finas hierbas, asada al horno. \$ 48.000

POLLO AL MOJO ROJO: Pollo criollo marinado con pimentón y comino, cocido al vacío durante 3 horas y terminado en nuestro horno al carbón. \$ 36.000

ARROZ MAR Y MONTAÑA: Arroz bomba, cocido en caldo de mariscos, acompañado de frutos de mar y panceta crujiente. \$ 88.000

2 PAX

RISSOTTO DE SETAS: Tradicional preparación del risotto, terminado en cocido de caldo de porccini y setas crocantes. \$ 52.000

FIDEUA DE LA CASA: Fideos cabello de ángel, cocidos en caldo de pescado y mariscos.

\$ 85.000

2 PAX

STOFADO DE RES: Carne magra en cocción de 24 horas en vino tinto con setas y panceta crocante. **\$ 64.000**

2 PAX

SALMÓN A LA PUTTANESCA: Salmon fresco parrillado en salsa mediterránea. **\$ 58.000**

HAMBURGUESA GRANÁ: 100 % carne de res a la parrilla, con queso Brie y cebollas caramelizadas en pan de la casa. **\$ 32.000**

PARGO ROJO DE LA MINA: Pesca fresca de pargo rojo cocido en costra de sales de la región en nuestro horno especial de carbón.

\$ 176.000

3 PAX