

Festejemos
el amor



MORADO

✧ *Sugerencias* ✧
del Chef

Entrada
Ceviche
Gs. 40.000

Plato principal
**Risotto de
cordero**
Gs. 86.000

Postre
**Tarta de manzana
con helado**
Gs. 28.000

Combo: Gs. 152.000

Entradas

Brusquetas en Pan 78.000
Salmón ahumado, caprese, queso brie, fungi

Camarones al panco 98.000
Dressing: Con salsa cocktail

Provoleta 38.000
Con oliva, orégano, pimienta, tomate, y albahaca

Bantoncitos de zanahoria 32.000
Dressing: Cream cheese con pimienta

Mix de carnes 92.000
Pollo, lomito, zuchinni, berenjenas y papas grilladas
Dressing: salsa de soja, salsa picante

Berenjenas y mariscos 98.000
Camarones al ajillo, mejillones, calamares, pulpo, berenjena y zuchinni grillado

Romanitas de surubi 94.000
Dressing: Salsa tartara

Tabla de Quesos y Jamones..... 72.000
Variedad de quesos, jamones y frutos secos

Sopas

Cazuela de Surubí	86.000
Cubos de Surubí con vegetales, arvejas y papas rebajado a la crema.	
Bísquet de Camarones	88.000
Camaroncitos, verduras, fideo de arroz y un toque de crema.	
Criolla	58.000
Trozos de lomito, pure de tomate natural, verduras y fideo de cabello de angel.	
Clásica de Verdura	38.000
Tomate con crotones	46.000
Con un toque de panceta y ajo.	
De pollo	52.000
Tiritas de pollo, mix de verduras con un toque de limón y jengibre.	
Crema de cebolla	46.000
Cebollas rehogadas en vino, crema y especias, con tostadita al ajillo y queso.	
Vori vori	42.000
Acompañado de Mbeju	

Grillados del Chef

Bife de Chorizo	92.000
Acompañado con torres de vegetales grillados y salsa demiglase.	
Lomito	92.000
Acompañado con papas a la crema.	
Tomahawk	128.000
Acompañado de batata salteadas en ajo y perejil.	
Don Joaquín	110.000
Lomito con cebolla caramelizada y 2 huevos poche acompañado con arroz queso.	
Surubí	110.000
Con salsa roquefort y papas doradas con un toque de oliva.	
Surubí mediterráneo	112.000
Con salsa de camarones y papines al romero	
Tilapia	86.000
Con salsa de hierbas acompañado de arroz a base de curry, uva pasas y almendras.	
Salmón	112.000
Con salsa roquefort y panache de verduras.	
Pollo	76.000
Con salsa de coco y arroz multicolor.	
Pollo al Cassis <i>*Nuevo*</i>	82.000
Acompañado con arroz queso.	
Ojo de bife <i>*Nuevo*</i>	110.000
Acompañado con ensalada Veronica: Rúcula, mango, cebolla morada, aguacate. Dressing: Picante	

Clásicos

Bife de chorizo	78.000
Lomito	78.000
Pollo	62.000
Surubí	96.000
Tilapia	78.000
Salmón	98.000

Los grillados clasicos van acompañados de una ensalada de mix de verdes con tomate cherry y verduras en juliana zanahoria, locote rojo, zuchini y berenjenas.

Ensaladas de la Granja

Oriental	62.000
Lomito en juliana, hojas verdes, brote de soja, morrones, zanahoria. Dressing: Salsa shangháí.	
Thor	62.000
Cubos de lomito, repollo blanco, colchón de lechuga, tomate en cubitos, panceta, queso emmenthal y choclo. Dressing: Alcaparra y mayonesa.	
Thor media	52.000
Cubos de lomito, repollo blanco, colchón de lechuga, tomate en cubitos, panceta, queso emmenthal y choclo. Dressing: Alcaparra y mayonesa.	
Mykonos	68.000
Roast beef, acelga japonesa, lechuga, alcaparra, tomate cherry, huevo de codorniz. Dressing: Salsa inglesa reducida.	
Caesar	58.000
Pollo en juliana, lechuga, huevo rallado, crotones, queso parmesano, panceta. Dressing: Salsa caesar.	
Caesar media	48.000
Pollo en juliana, lechuga, huevo rallado, crotones, queso parmesano, panceta. Dressing: Salsa caesar.	
Champs Elysees	58.000
Pollo en juliana, hojas verdes, tomate cherry, nuez, huevo de codorniz. Dressing: Salsa roquefort.	
Veneciana	68.000
Pechuga de pollo grillado, zuchini grillado, brote de soja, espárragos, berenjenas grilladas, mix de morrones. Dressing: Salsa de soja y aceite de sésamo.	
Minerva	52.000
Pollo, acelga japonesa, lechuga, manzana verde, zanahoria, nuez, apio, queso emmenthal. Dressing: Mayonesa reducida, pimienta y orégano.	
Monet	58.000
Pavita, mix de lechugas, Espinaca, mix de hongos, tomate cherry, aceitunas negras. Dressing: Reduccion de mostaza.	
Chopin	58.000
Cebolla morada, manzana verde, pavita, repollo blanco, uva pasa, zanahoria. Dressing: mayonesa blanca con un toque de mostaza.	

Ensaladas de la Huerta

Sófocles	48.000
Lechuga mantecosa, tomate seco, rúcula y nuez. Dressing: Miel, aceto y mostaza.	
Isadora	48.000
Lechuga mantecosa, tomate seco, rúcula, queso camembert. Dressing: Aceite de oliva.	
Octavio	58.000
Mix de lechuga, rúcula, panceta, mix de hongos, huevo, tomate, choclo. Dressingde: Mayonesa con toque de curry y cúrcuma.	
Caribeña	58.000
Zanahoria en tiras, lechuga mantecosa, palmito, tomate, rúcula, huevo, choclo. Dressing: Mayonesa con aji picante.	
Basilea	42.000
Tomate, mix hojas verdes, cebolla morada, mozzarella fresca, rucula, crotones. Dressing: Reduccion de miel y aceto balsamico.	
Caprese	52.000
Tomate, mostaza fresca, albahaca y acitunas negras Dressing: Aceite de oliva y pesto de rúcula.	

Ensaladas del Agua

Del Mar	78.000
Camarones, lechuga morada, arroz negro, tomate cherry, cebolla en julianas, choclo. Dressing: Salsa verde.	
Victoria	82.000
Camarones, lechuga mantecosa, apio, palta, manzana verde, almendras, crotones. Dressing: Salsa cocktail.	
Renoir	78.000
Salmón ahumado, lechuga morada, lechuga mantecosa, alcaparra, rúcula, acelga japonesa. Dressing: Vinagreta.	
Exótica	78.000
Surubi grillado, hojas verdes, mango, palta, morrones rojos y verdes. Dressing: Reduccion de coco y curry.	
Niza	58.000
Atún, colchon de lechuga, esparrago, huevo, tomate cherry, aceituna negras y alacaparra. Dressing: Aceite de oliva y limón.	

Pastas

Del Mar Fetuchini con Mariscos.	98.000
Caprese Espagueti, tomate cherry, queso mozzarella, aceite de oliva y albahaca.	62.000
Morado Ñoquis rellenos con roquefort en suave salsa crema.	72.000
Con espinaca Pippe rigatte, espinaca, cream cheese, queso parmesano y un toque de ajo.	52.000
Malfatti Bolitas de acelga y ricota con salsa de tomate confitados.	58.000

Risottos

Con pollo	82.000
Con fungí	86.000
Con mariscos	110.000
Con rúcula Con ragout de champiñones y hongos de pino.	76.000
Con camarones Y un toque de limón	110.000
Con verdura	72.000

Menú kids

Fideos Con salsa roja o blanca.	38.000
Pizza Mini pizetas de queso muzarella y jamón.	42.000
Mini milanesitas Con puré de papas	42.000

Postres

Tarta de frutilla Solo en época.	28.000
Crepes de dulce de leche	36.000
Chesse lemon cake	36.000
Steusselkuchen con helado	28.000
Crema de papaya	36.000
Brownie con helado	38.000
Brusquetas de Frutas Frutas de estación con un toque de miel.	28.000

Bebidas

Jugos naturales

Naranja	20.000
Limón	20.000
Limón, jengibre, menta	20.000
Limón, menta	20.000
Piña	20.000
Piña, menta	20.000
Piña, jengibre, menta	20.000
Frutilla	25.000

Sin alcohol

Agua sin gas	8.000
Agua con gas	8.000
Coca - Cola	8.000
Coca - Cola Zero	8.000
Sprite	8.000
Sprite Zero	8.000
Fanta naranja/guarana	8.000
Schweppes Citrus	8.000
Schweppes Tónica	8.000
Schweppes Pomelo	8.000

Sauvignon Blanc

Adobe	85.000
Colección Privada	90.000
Luigi Bosca	148.000
Matua	175.000
Rutini	210.000

Bebidas

Chardonnay

Colección Privada	90.000
Reserva Selección de Parcelas	120.000
La Mascota	130.000
Beringe	150.000
Alegoria	180.000

Malbec

Colección Privada	90.000
Gran Reserva La Escondida	100.000
Reserva Selección Privada	120.000
La Mascota	130.000
Luigi Bosca	110.000
Alegoria	110.000
Selección del Enologo	210.000
DV Catena Malbec	240.000

Cervezas

Pilsen	12.000
Stella	12.000
Corona	12.000
Heineken 650 ml.	20.000
Heineken 330 ml.	12.000
Sajonia Pale Ale	15.000
Amstel	12.000
Patagonia Amber Lager	20.000
Paulaner Blond	20.000
Chop Munich 500 ml.	12.000
Chop Munich	10.000