

“MENÚ DE TEMPORADA”

*Sebastián Bustos * Chef*

RECEPCIÓN

- Pate de Foie con Trufa y Membrillo
- Pate de Hongos con Hierbas

PASO 1

- Mollejas de Ternera al Jospier, Alcaparras, Pure de Limón, Tomates Secos y Tomillo
- Rillete de Trucha Mendocina, Cebolla Encurtida, Palta y Galleta de Semillas
- Brie envuelto en Masa Philo, Chutney de Pera, Brotes Verdes, Laminas de Peras Encurtidas
- Ensalada Tibia de Langostinos Marinados, Calabazas Asadas al Horno, Crema de Tajin y Vinagreta de Sésamo

PASO 2

- Filet Jospier, Demiglace con Romero, Pure de Papa y Trufa, Pimiento, Puerro y Cebolla al Horno
- Gigot de Cordero Relleno con Hongos y Pistachos, Salsa de Cordero, Pure de Boniato, Berenjenas y Cebollas Asadas
- Trucha con Salsa de Hierbas, Pure Cremoso de Coliflor, Ensalada de Hinojo y Manzana Verde
- Boeuf Bourguignon con Papas y Cebollas al Romero
- Risotto de Azafrán, Champignones Salteados, Crocante de Parmesano

PASO 3

- Húmedo de Chocolate y Algarroba, Praliné de Avellanas, Salsa Inglesa de Café, Frutos Rojos
- Peras al Chardonnay, Sorbet de Chocolate Blanco y Azafrán, Almendras Tostadas, Gajos de Cítricos
- Crumble de Membrillo, Crema Helada de Vainilla

**Cada paso, maridados con vinos Appellation de Catena*

\$ 79.900
por persona

Incluye servicio de agua y café

CATENA
BODEGA Y VIÑEDOS - SINCE 1902

ENTRANTES / ENTRÉES

Empanada Mendocina - \$ 5.500 <i>Meat Empanadas</i>	Carpaccio de lomo \$ 17.900 <i>Beef Tenderloin Carpaccio</i>
Empanada de Espinaca y Portobellos \$ 4.900 <i>Spinach and Portobello Empanada</i>	Camarón Pil Pil \$ 18.900 <i>Shrimp Pil Pil</i>
Burrata, Jamón Crudo, Crutones de Focaccia y Escalibada \$ 18.900 <i>Burrata, Cured Ham, Focaccia Croutons, and Escalivada</i>	Pulpo a la Gallega con Pimenton de la Vera \$ 58.900 <i>Galician-Style Octopus with Pimentón de la Vera</i>
Provoleta Argentina al Hierro con Chimichurri \$ 15.900 <i>Argentine Provoleta on the Grill with Chimichurri</i>	Rabas a la Romana con Salsa Tartara \$ 24.900 <i>Roman-Style Fried Calamari with Tartar Sauce</i>
Tortilla de Papa Española \$ 15.900 <i>Spanish Potato Tortilla</i>	Tabla de Quesos y Fiambres \$ 36.900 <i>Cheese and Cold Cuts Platter.</i>
	 Jamón Crudo Cerdo Negro \$ 56.000 <i>Producto exclusivo 100% Bellota</i> <i>Black pork raw ham. Exclusive 100% Bellota product.</i>

SOPAS / SOUPS

Crema de Calabaza - Buttermilk - Semillas tostadas \$17.900 <i>Pumpkin cream, buttermilk and toasted seeds.</i>	Cebolla ahumada a las Brasas - Queso Brie - Croutons de Brioche - Pétalos de Cebolla a la manteca \$ 19.900 <i>Grilled smoked onion, brie cheese, brioche croutons, buttered onion petals.</i>
Vichissoyse con Hinojo - Guanciale Crocante - Croutons de Focaccia Aceite de Finas Hierbas - Emulsión de Pimientos Rojos y Perejil Crocante \$20.900 <i>Vichyssoise with Fennel – Crispy Guanciale – Focaccia Croutons</i> <i>Fine Herb Oil – Red Pepper Emulsion and Crispy Parsley.</i>	Ramen - Pato - Kombu \$ 22.900 <i>Ramen, duck, kombu.</i>
Tortellini in Brodo \$21.900 <i>Tortellini in brodo.</i>	Gazpacho Andaluz \$ 17.900 <i>Andalusian Gazpacho</i>

MENÚ INFANTIL / KIDS' MENU

\$ 23.900

Spaguetti con Salsa Pomodoro / Ñoquis
Spaghetti with Pomodoro Sauce

Milanesa con Papas Fritas
Breaded Schnitzel with French Fries

GUARNICIONES / SIDE DISHES

Papas fritas \$ 11.900 <i>French fries.</i>	Pure de Papas o Calabaza \$ 12.900 <i>Mashed Potatoes or Pumpkin</i>
Papas Provenzal \$ 12.500 <i>Provençal Potatoes.</i>	Vegetales Asados \$ 16.900 <i>Roasted Vegetables</i>
Papas a Caballo \$ 13.500 <i>Potatoes "a Caballo"</i>	Arroz Blanco \$ 12.900 <i>White Rice</i>
Espinacas a la Crema \$ 12.900 <i>Creamed Spinach</i>	

FUERTES / MAIN COURSES

Filet de Ternera, Salsa de Malbec y Pimienta Verde, Texturas de Papas, Pimientos Asados Cebollas al Aceto Balsámico - Ajo Negro	\$ 53.900	Risotto con Limón, Tomillo y Tomate Asado Burrata - Pesto de Albahaca y Pistachos Tostados.	\$ 38.900
<i>Beef filet, malbec and green peppercorn sauce, potato textures . Roasted peppers – balsamic vinegar onions – black garlic.</i>		<i>Lemon Risotto With Thyme And Roasted Tomato Burrata – Basil And Toasted Pistachio Pesto</i>	
Ojo de Bife al Jospier, Huevo Frito, Tomates Confitados, Aligot de Papas, Salsa de Hierbas Frescas, Verdeos Tiernos a la Brasa, Sal de Tomates Secos y Tomillo. Espárragos Salteados.....	\$ 55.900	Arroz Meloso con Azafran de San Carlos Langostinos Crocantes en Panko, Pimientos a las Brasas, Espárragos, Alioli de Perejil y Hierbas Frescas..	\$ 48.900
<i>Ribeye on the Jospier grill, fried egg, confit tomatoes, potato aligot, fresh herb sauce, grilled tender scallions, dried tomato and thyme salt. Sautéed asparagus..</i>		<i>Saffron Rice From San Carlos, Crispy Panko-Crusted Prawns Grilled Peppers – Asparagus – Parsley And Fresh Herb Aioli.</i>	
Chuletas De Cordero, Reducción De Frutos Rojos, Pastel De Berenjenas Y Provolone. Pure De Remolacha, Tomillo Y Gremolata De Menta	\$ 53.900	Trucha Patagonica del Lago Alicurá - Neuquén Crema De Alcaparrones, Limón y Oliva Extra Virgen de Mendoza, Pure de Zanahorias con Tajín, Naranjas Glaseadas con Miel. Emulsion de Ajies Amarillos Ahumados	\$ 49.900
<i>Lamb Chops, Red Berry Reduction, Eggplant And Provolone Pie. Beetroot Purée, Thyme, And Mint Gremolata.</i>		<i>Patagonian Trout From Lake Alicurá – Neuquén Caper, Lemon, and Extra Virgin Mendoza Olive Oil Cream, Carrot Purée With Tajín, Honey-Glazed Oranges Smoked Yellow Chili Emulsion.</i>	
Lomo de Jabali, Reducción de Sidra y Mostaza Dijon, Escalivada de Manzanas y Peras, Gel de Manzana, Pickles de Cebolla Morada, Flores de Brocoli Salteadas	\$ 52.900	Salmón del Pacífico, Crema Suave de Cítricos. Arroz Basmati, Perfumado con Perlas de Mango, Castañas de Cajú y Leche de Coco. Emulsión De Hinojo Confitado. Tomates Asados, Arroz Crocante, Pickle De Gengibre	\$51.900
<i>Wild Boar Loin, Cider And Dijon Mustard Reduction. Roasted Apple And Pear Escalivada – Apple Gel. Red Onion Pickles, Sautéed Broccoli Florets</i>		<i>Pacific Salmon: Smooth Citrus Cream. Basmati Rice Scented With Mango Pearls. Cashews, and Coconut Milk. Candied Fennel Emulsion, Roasted Tomatoes, Crispy Rice. Ginger Pickle.</i>	
Milanesa De Ternera A La Napolitana con Papas Fritas y Alioli De Hierbas.....	\$ 41.900	Merluza Negra del Mar Argentino en Salsa Verde, Quinoa Cremosa con Hierbas, Chipirones Salteados en Aceite de Oliva y Pimenton Ahumado del NOA Argentino.	\$ 55.900
<i>Neapolitan-Style Veal Milanesa With Steak Fries And Herb Aioli.</i>		<i>Argentine Sea Black Hake in Green Sauce, Creamy Herb Quinoa, Baby Squid Sautéed in Olive Oil With Smoked Paprika From The Argentine NOA Region</i>	
Pollo De Campo Con Limón y Hierbas, Dorado a Las Brasas, Mil Hojas de Vegetales de Estación. Champignones Rellenos. Criolla de Vegetales Ahumados, Hierbas y Limón Confitado	\$ 39.900		
<i>Free-Range Chicken With Lemon and Herbs. Grilled Over Coals. Seasonal Vegetable Mille-Feuille. Stuffed Mushrooms Smoked Vegetable Criolla, Herbs and Candied Lemon.</i>			

PASTAS CASERAS / FATTO IN CASA

Raviolon de Cordero Braseado con Salsa Pomodoro y su Jugo de Cocción	\$32.900	Tagliatelle a la Putanesca	\$ 31.900
<i>Braised Lamb Ravioli with Pomodoro Sauce and Cooking Juices</i>		<i>Tagliatelle Puttanesca</i>	
Sorrentinos de Jamón y Queso	\$32.900	Fetuccini al Ragu Bolognese	\$ 32.900
<i>Ham and Cheese Sorrentinos</i>		<i>Fettuccine With Bolognese Ragù</i>	
Ñoquis al Uso Nostro.....	\$33.900	Crepe de Salmón y Salsa de Camarones	\$ 34.900
<i>Our Style Gnocchi</i>		<i>Salmon Crepe with Shrimp Sauce</i>	
Tallarín all'Amatriciana	\$31.900	Tallarín con Pesto de Rucula, Hojas de Rucula Fresca y Tomates Secos....	\$ 31.900
<i>Tagliatelle all'Amatriciana</i>		<i>Tagliatelle With Arugula Pesto, Fresh Arugula Leaves, and Sun-Dried Tomatoes</i>	
Spaguetti Carbonara.....	\$34.900	Lasagna Verde	\$ 33.900
<i>Spaghetti Carbonara</i>		<i>Green Lasagna</i>	
Spaghetti Frutti di Mare	\$36.900	Fideos al Fierro Mediterraneo	\$ 31.900
<i>Spaghetti Frutti di Mare</i>		<i>Mediterranean Noodles</i>	
Cavatelli - Crema de Puerros Tomates Cherries Confitados Brócoli y Panceta Ahumada	\$31.900	Malfatti de Calabaza Asada, Crema de Choclo y Brie	\$ 33.900
<i>Cavatelli pasta, Leek Cream, Confit Cherry Tomatoes Broccoli and Smoked Bacon</i>		<i>Mediterranean Noodles</i>	



GRILL A LAS BRASAS

BY JOSPER

Embutidos

Sausages.

Chorizo Hecho en Casa / Homemade Chorizo.....\$ 14.900

Morcilla/ Black pudding sausage \$ 12.900

Achuras

Offal

Mollejas/ Sweetbread \$ 39.900

Chinchulines/ Thin Bowels \$ 24.900

Tabla de achuras / Offal Platter \$ 45.900

Cortes de carne

Meat Cuts

Bife de chorizo 600gr. / Sirloin \$ 49.900

Bife de chorizo 350gr. / Sirloin \$ 43.900

Ojo de Bife 500gr. / Ribeye \$ 49.900

Filet 400gr. / Steak \$ 44.900

Entraña / Skirt Steak \$ 49.900

Vacío / Flank Steak \$ 38.900

Parrilla para 2 con Papas o Ensalada

Grill for 2 with potatoes or salad \$ 98.900

Brochettes

Brochettes

De pollo / Chicken Brochette \$ 33.900

De cerdo / Pork Brochette \$ 33.900

De lomo / Veal Brochette \$ 36.900

Carne con hueso

Bone Meat

Asado de tira / Short Ribs \$ 58.900

T. Bone \$ 68.900

Entrecot \$ 54.900

Tomahawk \$ 78.900

1/2 Pollo a la Parrilla

½ Grilled Chicken

\$ 32.900

Cortes de cerdo

Pork

Punta de espalda / Pork Shoulder Steak \$ 32.900

Matambre de Cerdo / Pork Rose meat \$ 32.900

Pescados y Mariscos

Fish and Seafood

Parrilla de Pescados y Mariscos

para compartir / Grilled Fish

and Seafood Platter to Share \$ 120.000

Salmon del Pacífico / Pacific Salmon \$ 43.900

Trucha Mendocina / Mendoza Trout \$ 43.900

PUNTOS DE COCCIÓN (COOKING POINTS)



→ Bleu
Rare

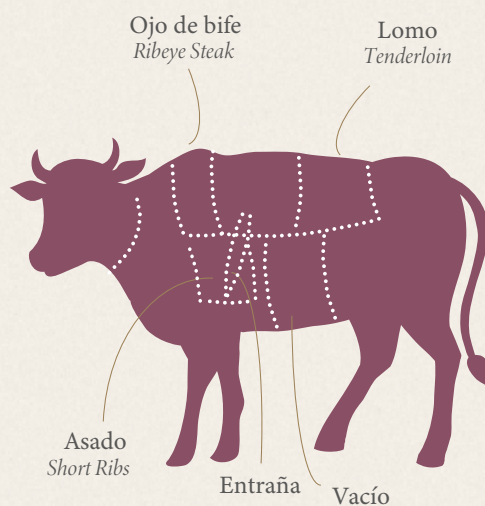
→ Jugoso
Medium Rare

→ A punto
Medium

→ 3/4
Medium well

→ Cocido
Well Done

NUESTROS CORTES OUR BEEF CUTS



ENSALADAS / SALADS

Ensalada Mediterranea - Hojas Verdes
Tomates Secos Marinados - Lajas de
Parmesano - Cebolla Morada - Olivas
Negras - Alcaparras Crocantes
Huevo 63° - Aderezo de Hierbas \$19.900
*Mediterranean Salad – Green Leaves – Marinated Sun-Dried
Tomatoes – Parmesan Shavings – Red Onion – Black Olives
Crispy Capers – 63° Egg – Herb Dressing*

Ensalada de Zanahoria, Zucchini y Remolacha
Queso de Cabra - Cítricos - Menta
Garbanzos Tostados y Aji Amarillo \$20.900
*Carrot, Zucchini, and Beet Salad – Goat Cheese – Citrus – Mint
Toasted Chickpeas and Yellow Chili*

Ensalada César - Hojas Verdes - Croutons
Parmesano - Pollo Crocante \$21.900
*Caesar Salad - Mixed Greens - Croutons
Parmesan Cheese - Crispy Chicken*

Ensalada de Rúcula con Pera
Nueces - Queso Azul
Aceto y Miel \$20.900
*Arugula Salad with Pear – Walnuts – Blue Cheese
Balsamic Vinegar and Honey*

Ensalada de Berenjena Asada
y Pimientos Confitados - Aceite
de Oliva - Limón y Tomillo con
Almendras Tostadas y Semillas
de Sésamo \$19.900
*Roasted Eggplant and Confit Pepper Salad – Olive Oil
Lemon and Thyme with Toasted Almonds
and Sesame Seeds*

Ensalada Capresse - Variedad
de Tomate - Aceite de Albahaca
Boconccinos Fior Di Latte - Palta \$21.900
*Caprese Salad – Assorted Tomatoes – Basil Oil
Fior di Latte Bocconcini – Avocado*

Ensalada Mixta de Lechuga - Tomate y Cebolla \$17.900
Mixed Salad – Lettuce, Tomato, and Onion

POSTRES / DESSERTS

Flan con Dulce de Leche
Salsa de Caramelo \$ 14.900
*Custard “dulce de leche” and
caramel sauce.*

Crème Brûlée - Berries \$17.900
*De vainilla.
Vainilla creme brulle, berries.*

Tiramisú Clásico - Mascarpone -
Almíbar de Café - Compota
de Frutos Rojos \$16.900
*Classic Tiramisu - Mascarpone, Coffee Syrup
Red Berry Compote*

Volcán de Chocolate - Helado \$17.900
Chocolate volcano, and ice cream

Mousse Helada de Cacao
al 70% - Aceite de Oliva - Cristales
de Sal Marina Patagónica \$18.900
*Iced 70% Cacao Mousse – Olive Oil – Patagonian
Sea Salt Crystals*

Frutas Asadas con Menta
y Nuestro Helado de Vainilla \$18.900
*Roasted Fruits with Mint
and Our Vanilla Ice Cream*

Almíbares Regionales \$ 21.900
*Almíbares mendocinos, higos, zapallitos,
alcayota, brie al horno con miel y almendras.
Regional preserves.*

Tarta Vasca \$ 16.900

Panqueque de Dulce de Leche
Flambeado al Ron \$ 16.900
Flambéed dulce de leche pancake with rum

Pavlova con Frutos Rojos - Crema
Batida y Salsa de Cítricos..... \$ 17.900
*Pavlova with red berries with whipped
cream and citrus sauce.*

Bocha de Helado
Elaborados por Nuestro Chef \$ 12.900
*Scoop of Ice Cream
Made by Our Chef*

Degustación de Nuestros Helados
Elaborados por Nuestro Chef \$18.900
*Tasting of our own handmade ice creams
Made by Our Chef*

CAFETERÍA / COFFEE

Café chico / Small Coffee	\$ 3.900
Café doble / Double Coffee	\$ 4.900
Americano / American	\$ 4.900

Café con leche / Latte	\$ 5.500
Capuccino / Cappuccino	\$ 7.000
Té / Tea	\$ 3.900

BEBIDAS / BEVERAGES

Gaseosa	\$7.500
Soft drinks	
 Acqua Panna sin gas Italy	\$ 9.900
Panna water still	
 Agua S. Pellegrino con gas Italy	\$ 9.900
San Pellegrino water with gas	
Exprimido de naranja	\$ 14.900
Squeezed Orange Juice	
Jarra Limonada Menta	\$ 20.000
Mint Lemonade	

Red Bull	\$ 11.900
Red Bull	
Smoothie (con leche o agua)	\$20.900
Frutilla / frutilla y cereza/ frutilla y ananá/ cereza y ananá. Smoothie (with milk or water). Strawberry / strawberry and cherry / strawberry and pineapple /cherry and pineapple.	
Descorche	\$ 32.000
Uncorking Service	
Copa de vino	\$ 14.500
Glass of Wine	
Copa de vino alta gama	\$ 24.000
High-end wine glass	
Copa de vino premium	\$30.000
Premium wine glass	

CERVEZAS / BEERS

Stella Artois lata	\$ 9.900
Stella Artois pinta tirada	\$ 12.900
Stella Artois media pinta tirada	\$ 10.900
Corona 300	\$ 12.900

Corona 710	\$ 16.900
Patagonia Amber Lager 740	\$ 16.900
Patagonia 24.7 (IPA) 740	\$ 16.900