



GRILL DE CARNES

Chorizo de cerdo y vaca
Chorizo puro cerdo
Morcilla
Cordero al asador para uno
Cordero al asador para dos
Costillar de cerdo
Ojo de bife - 400g
Bife Argentino - 400g
Lomo - 350g

Parrillada de carne para dos
Chorizo, morcilla, ojo de bife, bife Argentino, lomo y cordero

GRILL DE PESCADOS

Salmón - 250 grs.
Atún rojo - 250 grs.
Merluza Negra - 350 grs.

Parrillada de pescados para dos
Salmón, trucha, atún rojo, langostinos y pulpo español

GUARNICIONES DEL GRILL *(para 2 personas)*

Papas fritas
Papas de campo
Papas Mako
Puré
Vegetales grill
Ensalada mixta
Ensalada del chef



ENTRADAS FRIAS

Escabeche de Liebre

Con zanahorias y cebollas moradas, emulsión de tomate, morrón y ajo

Gravelax de Salmón

Con hojaldre relleno de jamón serrano y emulsión de remolacha

Carpaccio de Langostino

Con hojas de la huerta, espuma de queso y disociada de frutos rojos

Tartar de Salmón

Con helado de palta y melon, mango, maracuya y yema curada

ENTRADAS CALIENTES

Provoleta marinada en finas hierbas *(para compartir)*

Empanadas de lomo y ojo de bife *(2 unidades)*

Mollejas de cordero

Con cremoso de batata y fondo oscuro de cordero

SOPAS

Sopa de maiz

Con texturas de queso

**CONSULTAR POR MENÚ DEGUSTACIÓN DE 7 PASOS
Y MARIDAJE DE BODEGAS SOPHENIA Y FIN DEL MUNDO**

Sugerencia del Chef

Cubierto \$120
Propina no incluida

EL CALAFATE
PATAGONIA ARGENTINA



PRINCIPALES

Lomo de Cordero

Acompañado de papines, cebollas moradas, mollejas de cordero y cremoso de batata y caramelo

Cazuela de Cordero

Con portobellos, panceta y chips de batata

Merluza Negra

Con cremoso de papas, salteado de hongos, almendras y panceta ahumada, acompañado de fondo de cordero

Entraña de Wagyu

Con verduras al rescoldo

RISOTTOS

Risotto de Cordero y hongos

Risotto de frutos de mar

Risotto de verduras y hongos

PASTAS

Raviolon de Cordero

Con salteado de hongos frescos, fondo oscuro de cordero y espuma de parmesano

Sorrentino de Salmón

Con espuma de queso parmesano y langostinos grillados



POSTRES

Triple textura de chocolate

Con panacotta de amarula y helado de café

Deconstrucción del flan Argentino

Con crema Inglesa, caramelo líquido y espuma de dulce de leche y crema

Queso y dulce

Desgustación de quesos y dulces

Mojito - Frutos rojos - Maracuya

Volcán de chocolate con helado de jengibre



GRILLED MEAT

Mixed sausage

Pork sausage

Morcilla (black pudding-blood puddins)

Grilled lamb (for 1)

Grilled lamb (to share)

Pork ribs

Ribeye - 400g

Argentine steak- 400g

Tenderloin - 350g

Grilled meat for 2 people

Sausage, morcilla, ribeye, argentine steak, tenderloin and lamb

GRILLED FISH

Salmon

Red tuna

Black hake

Grilled fish for 2 people

Black hake, salmon, trout, red tuna, prawns and spanish octopus

GARNISH FOR THE GRILLS

French fries

Rustic potatoes

Mako potatoes (rustic potatoes with bacon, mushrooms and green cream onion)

Potato puree

Grilled vegetables

Mixta salad

Cheff salad



COLD STARTERS

Pickled Hare

With carrots and red onion

Salmon gravelax

With puff pastry filled with Serrano ham

Salmon tartar

Whit avocado and melon ice cream, mango, passion fruit and cured yolk

Shrimp carpaccio

With cheese foam and red berries

HOT STARTERS

Marinated provolone cheese with fresh herb and leaves *(for two people)*

Tenderloin and steak empanadas *(2 units)*

Lamb sweetbreads

With sweet potato puree and lamb sauce

SOUPS

Corn soup

With different textures of cheese

**SEVEN STEPS MENU
AND WINE PAIRING OF SOPHENIA & FIN DEL MUNDO VINEYARDS**

Please ask the Cheff

TABLE SERVICE \$120
Tip not included

EL CALAFATE
PATAGONIA ARGENTINA



MAINS

Lamb loin rolled in cured ham

With red onions, sauteed carrots, lamb sweetbreads and sweet potato puree

Lamb stew

With sauteed mushrooms, bacon and sweet potato chips

Black hake

With creamy potato and sauteed mushrooms, almonds and bacon lamb sauce

Wagyu's thin skirt

With roasted vegetables

RISOTTOS

Lamb and mushrooms risotto

Sea risotto

Beet and mushroom risotto

HOMEMADE PASTA

Lamb ravioli

With sauteed mushrooms, bacon, lamb sauce and parmesan foam

Salmon agnolotti

With parmesan foam and grilled prawns



DESSERTS

Triple chocolate texture

With coffee ice cream

Deconstruction of Argentine flan

Cheese and jam

Mojito - Berries - Passion fruit

Chocolate volcano

With ginger ice cream