

EL VIENTO

LOS CERROS BOUTIQUE HOTEL

ENTRADAS

CHUPE MAGALLÁNICO DE MARISCOS.

TRUCHA MI-CUIT + HINOJOS FRESCOS, PICKLES DE REMOLACHA, RABANITOS Y ADEREZO DE YOGUR.

MOLLEJAS DE CORDERO, BACON, SALSA DE RABANO Y QUINOA.

CARPACCIO DE GUANACO, PICKLES DE JENGIBRE ENCURTIDO, VINAGRETA DE MOSTAZA.

SOPA DEL DIA.

TOSTÓN DE MASA MADRE, ESPINACAS, JAMÓN CRUDO Y HUEVO A 63°.

PRINCIPALES

LOMO "OHRA PAMPA" (280 G.) CON SALSA DE HONGOS Y PAPAS GRATINADAS CON QUESO AHUMADO.

COSTILLAS DE CORDERO (350 G.) CON GREMOLATA, PAPAS AL PLOMO, PURÉ DE ARVEJAS CON MENTA Y PERAS ASADAS.

BIFE DE CHORIZO "OHRA PAMPA" (300 G.) AL SOUS VIDE A 52°C, JUGO DE CARNE, PARMENTIER, ACEITE DE TRUFAS, ZANAHORIA ASADA Y MOSTAZA ANTIGUA.

OJO DE BIFE "OHRA PAMPA" (350 G.) CON SALSA CRIOLLA, PAPAS EN TRES COCCIONES CON ALIOLI Y EMULSION DE BERENJENAS AHUMADAS.

PESCA BLANCA + SALSA ROMESCO Y ESCALIVADA.

TRUCHA A LA PLANCHA, MAYONESA DE WASABI, HINOJO CON LIMÓN Y MIEL Y PAPAS CONFIT.

CURRY DE GARBANZOS, PAN PITA, ARROZ BASMATI Y ESPINACAS SALTEADAS. .-

PASTAS FRESCAS

CINTAS NEGRAS CON FRUTOS DE MAR, TOMATE Y AZAFRAN.

CAVATELLI CON CREMA DE HONGOS.

AGNOLOTTI DE ESPINACA, RICOTA Y PARMESANO CON TOMATES CHERRY ASADOS.

CAVATELLI CON GIGOT DE CORDERO BRASEADO.

RISOTTO DE HONGOS BOLETUS.

POSTRES

**MOUSSE DE CHOCOLATE, BISCUIT, CREMOSO DE CERVEZA NEGRA + FRUTOS FRESCOS.
SUGERENCIA: LICOR COINTREAU**

**CRÈME BRÛLÉE DE LAVANDAS. \$10.000.-
SUGERENCIA: ABSOLUT ELYX VODKA**

**FLAN DE DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, MERENGUE SECO Y GARRAPIÑADA DE NUECES.
SUGERENCIA: KAHLUA LICOR DE CAFÉ**

**TORTA VASCA, SALSA DE FRAMBUESAS + FRUTAS FRESCAS.
SUGERENCIA: LICOR BÉNÉDICTINE**

**HELADOS ARTESANALES (DOS GUSTOS A ELECCIÓN).
CREMA AMERICANA, DULCE DE LECHE, CHOCOLATE, MASCARPONE, LIMÓN.**



LOS CERROS

El Chaltén, Patagonia