

ENTRADAS

SOPA DE SANDÍA CON JAMÓN Con pecorino y boquerones marplatenses	\$ 2.500
CEVICHE DE LANGOSTINOS Con galleta de caldo de pollo	\$ 2.500
ALBÓNDIGAS DE PERDIZ CON HUEVOS DE CORDORNIZ Con velouté de escabeche y hongos en conserva	\$ 3.400
GNOCCHI CON CREMA DE AJO Y MOLLEJAS Con emulsión de tomates y avellanas, caldo y ceniza de puerros	\$ 3.400
OSTRAS CON TUÉTANO (TRES UNIDADES) Con pesto de perejil y espinacas	\$ 2.400

PRINCIPALES

PULPO CON CHINCHULINES Con caldo de anchoas y pollo y rúcula	\$ 6.500
CORDERO CONFITADO CON PURÉ DE PAPAS Con yema curada y salsa de azafrán iraní.	\$ 4.400
TORTELLINI DE MORCILLAS BURGALÉASAS En caldo de liebre con puerros y manzanas al vacío	\$ 4.000
LOMO CON ROYAL DE HONGOS Y almendras	\$ 4.400
PESCA CON COUS COUS NEGRO Con salsa de algas, naranja y huevo frito	\$ 3.400
RISOTTO NEGRO CON FRUTOS DE MAR DEL DÍA Y sala Thai	\$ 3.200

POSTRES

TARTA DE PERA (NO TAN-TAN NI TIN-TIN)	\$ 1.100
HELADO DE AZAFRÁN, DULCE DE LECHE Y YOGUR DE OVEJA	\$ 1.100
POLO SUR FALLIDO (ERNEST SHACKLETON)	\$ 1.100
CHOCOLATES GIORGIO DE CHIRICO (VARIAS COSAS)	\$ 1.100

El restaurante no está preparado para ofrecer una alternativa vegetariana o vegana o para modificar los platos excepto en casos de alergias u otros motivos de salud
Carnes rojas se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.