

OPEN



STATUS MENTIS

ENTRADAS
APPETIZERS

 **BUÑUELOS DE ESPINACA & KALE | \$17.000**
Con alioli de lima.
SPINACH & KALE FRITTERS
With alioli dip.

EMPANADAS DE CARNE | \$17.000
Estilo norteño, yasgua de tomate.
Northern style empanada, tomato sauce.

BERENJENA PARMIGIANA | \$17.000
Finas capas de berenjena, mozzarella fior di latte y pomodoro italiano y gratinada con queso parmesano.
EGGPLANT PARMIGGIANA
Eggplant, mozzarella fior di latte, Italian tomato, baked with parmesan cheese.

  **PROVOLETA A LAS BRASAS | \$24.000**
Con pimientos asados, tomate y olivas negras.
GRILLED PROVOLONE CHEESE
Tomato confit and thyme.

VITELLO TONATTO | \$27.000
Ojo de bife madurado, mayonesa de atún, huevo y alcaparras.
VITELLO TONATTO
Aged ribeye, tuna mayonnaise, egg, and capers.

LANGOSTINOS CRUJIENTES | \$29.000
Con emulsión de tomate y peperoncino.
CRISPY PRAWNS
Tomato and peperoncino.

  **BURRATA CAPRESE | \$29.000**
Tomate fresco, albahaca y tapenade.
BURRATA MOZZARELLA
Fresh tomato, basil and tapenade.

 **PROSCIUTTO DI PARMA | \$29.000**
Manteca de avellanas y focaccia tostada.
PROSCIUTTO DI PARMA
Hazelnut butter and toasted focaccia.

 **MOLLEJAS LAQUEADAS | \$35.000**
En miel de Tomillo.
LACQUERED SWEETBREADS
With thyme syrup.

ENSALADAS
SALADS

 **PALTA & HUEVO | \$20.000**
Ensalada de hojas verdes, huevo soft, panceta, palta, parmesano y aderezo Caesar.
AVOCADO & EGG
Avocado, soft egg, bacon, parmesan cheese, greens. Cesar dressing.

 **DE LA PUGLIA | \$22.000**
Boconccinos, tomates de estación, zucchinis, croutones, olivas negras, duraznos y morrones asados convinagreta mediterránea.
DE LA PUGLIA
Bocconcini, seasonal tomatoes, zucchinis, croutons, black olives, peaches, and roasted bell peppers with Mediterranean vinaigrette.

PATAGÓNICA | \$24.000
Gravlax de trucha, papines, crema acida, rucula y vinagreta de tomates secos.
PATAGONIAN
Trout Gravlax, baby potatoes, sour cream, arugula, and sun-dried tomato vinaigrette.

E
N E R
O

ESPECIALES DE COCINA

SIGNATURE CUISINE

 HONGOS A LA CHAPA | \$30.000

Con espinaca, pimientos,
cebollas asadas y tofu marinado.

GRILLED MUSHROOMS

Served with spinach, peppers, roasted
onions, and marinated tofu.

 SALMÓN BLANCO | \$35.000

Cremoso de arvejas, chauchas y girgolas.

WHITE SALMON

Creamy pea, green bean,
and oyster mushroom.

 **TRUCHA DEL SUR ARGENTINO
| \$38.000**

Zanahoria glaseada, emulsión
de coliflor y espinacas.

PATAGONIC TROUT

Glazed carrot, cauliflower
emulsion, and spinach

CORDERO PATAGÓNICO | \$39.000

Orzo al parmigiano.

PATAGONIAN LAMB

Orzo with Parmesan.

LOMO ANGUS | \$46.000

Espuma de papa trufada
y salsa demiglace.

ANGUS TENDERLOINS

Truffled potato foam and
demi-glaze sauce.

MILANESA DE ENTRAÑA | \$49.000

Alioli de mostaza antigua.

BEEF MILANESA

Ancienne mustard alioli dip.

E
N E R
O

ITALIA EN ENERO

ITALY IN ENERO

RAVIOLI CALABAZA & MANTECA DE SALVIA | \$25.000

En manteca de salvia y nuez.

PUMPKIN RAVIOLI

With sage butter and walnut.

GNOCCHI DE PROVOLETA | \$25.000

Pomodoro, chips de ajo,

albahaca fresca

PROVOLONE CHEESE GNOCCHI

Pomodoro, garlic chips

and fresh basil.

FUSILLI AL FIERRITO | \$25.000

Con Polpettines.

FUSILLI AL FIERRITO

With Polpettines.

MALFATTI DE ESPINACAS QUATRO FORMAGGI | \$25.000

SPINACH MALFATTI FOUR CHEESE

AGNOLOTTI DE TRUCHA | \$28.000

Crema de eneldo y lima.

SEA FOOD AGNOLOTTI

Dill and lime cream.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE | \$29.000

Bolognese lasagna

RISOTTO NERO DI SEPIA & LANGOSTINOS | \$31.000

BLACK CUTTLEFISH INK

RISOTTO & PRAWNS

E
N E R
O

PARRILLA A LA LEÑA

FIRE WOOD GRILL

HAMBURGUESA | \$25.000

Medallón de carne 200g, relish de pepino, panceta y queso brie. Pan brioche.

BURGER

200g beef medallion, cucumber relish, bacon, and brie cheese. Brioche bread.



POLLO DE CAMPO | \$28.000

Suprema al limón.

CHICKEN

Lemon-flavored chicken.



MATAMBRITO DE CERDO | \$34.000

Marinado en hierbas y citricos.

PORK BELLY

Herb and citrus marinade



BIFE DE CHORIZO | \$39.000

450gr.

ANGUS STEAK.



OJO DE BIFE | \$46.000

Manteca de hierbas.

450gr.

RIBEYE STEAK.



ASADO DE CENTRO

Banderita 5 costillas.

ANGUS STEAK

300gr.

\$32.000

600gr.

\$62.000

ACOMPAÑAMIENTOS
SIDES

 **PURÉ DE PAPAS | \$7.000**
Mash Potatoes

 **PURÉ DE CABUTIA | \$7.000**
Mash pumpkin

 **BATATAS AL HORNO
DE BARRO | \$7.000**
Sweet potatoes

 **PAPAS FRITAS | \$9.000**
FRIED POTATOES

 **RÚCULA, PARMESANO &
TOMATE CHERRY | \$9.000**
Arugula, parmesan &
cherry tomatoes

 **TORTILLA DE PAPAS
& PUERRO | \$10.000**
Potato & Leek Omelette

 **GAJOS DE CABUTIA &
GORGONZOLA | \$10.000**
Wedges of kabocha
squash and gorgonzola

 **BROCOLI GRATINADO | \$10.000**
Baked broccoli with
a cheese crust.

MENU KIDS

**HAMBURGUESA
CON QUESO | \$18.000**
CHEESE BURGUER

**MACARRONES
CON QUESO | \$22.000**
MAC & CHEESE

**MILANESA DE
PECETO CON PURÉ
DE PAPAS | \$25.000**
BREAD MEAT

E
N E R
O

POSTRES

DESSERTS

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE | \$8.000

Dulce de leche crêpes.

FLAN DE DULCE DE LECHE | \$8.000

Crema y dulce de leche.
Whipped cream and dulce de leche.

TARTA DE MANZANAS | \$9.000

Manzana caramelizada sobre masa bretona y crema helada de vainilla.

Caramelized apple on Breton pastry with vanilla ice cream.

TIRAMISU | \$9.000

Clásico bizcocho a la vainilla, mascarpone y café.
Classic sponge cake, vanilla, mascarpone and coffee.

FRUTILLAS AL MASCARPONE | \$9.000

Frutillas frescas maceradas, mascarpone, zest de lima.

Fresh macerated strawberries, mascarpone, lime zest.

SEMIFREDDO DE CHOCOLATE & POMELO | \$10.000

Sobre praliné de pistachos.
Pistachio praline.

SELECCIÓN DE QUESOS & DULCES | \$12.000

Gorgonzola, brie y parmesano con higos y zapallos en almíbar.
Gorgonzola, Brie, and Parmesan with figs and candied squash.

VOLCÁN DE CHOCOLATE | \$12.000

Con helado de crema.
Chocolate volcano with ice cream.

ALMUERZOS CORPORATIVOS

CORPORATE EXPERIENCE

ENTRADAS

EMPANADAS DE CARNE

Estilo norteño.

BUÑUELOS DE ESPINACA & KALE

Con alioli de lima.

CROQUETAS DE SALMÓN

Emulsión de hierbas

PRINCIPALES

ENSALADA PALTA & HUEVO

Mix de hojas verdes, huevo soft, panceta, palta y aderezo Caesar.

BERENJENA PARMIGIANA

Berenjena, mozzarella fior di latte, pomodoro italiano y parmesano.

GNOCCHI DE PROVOLETA

Pomodoro, chips de ajo, albahaca.

RISOTTO DE CABUTIA

Aceite de pistacho.

POLLO DE CAMPO

Con puré de cabutia.

MILANESA DE PECETO

Con puré de papas.

BIFE DE CHORIZO

250 gr – Con papas Fritas

POSTRES

FLAN DE DULCE DE LECHE

Crema y dulce de leche.

CRUMBLE DE MANZANAS

Con helado de crema americana.

HELADO

Consultar sabores.

O

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

BEBIDAS

AGUA, GASEOSA O
COPA DE VINO

Tilia wines, bodega
Catena Zapata.

TRAGO DE RECEPCIÓN

Aperol Spritz.

\$ 36.000

Entrada + Principal + Postre o Café Incluye Bebida

Válido de LUN a VIER al mediodía.
No incluye feriados

DESAYUNOS | BRUNCH | EVENTOS

eventos@enerocostanera.com

11 6 883 7161