

# MENÚ



## *entradas*

CANNOLIS DE QUESO DE CABRA &  
ENSALADA VERDE (2 unidades)

\$ 15.000

CANNOLLIS DE TARTAR DE ATUN & BROTES DE  
ESTACION (2 unidades)

\$ 16.800

BURRATA CAPRESE

\$ 16.000

BUÑUELOS DE ESPINACA

\$ 11.500

EMPANADAS MALBEC DE VACIO

(2 unidades)

\$ 12.000

Nuestra panera de masa madre: \$ 5.500

## *acompañamientos*

Papa Frita Crujiente

\$ 8.300

Puré de Papas

\$8.300

Batata Frita Crujiente

\$ 8.300

Puré de Boniato, con Leche  
de Coco, Jengibre y  
Tomillo

\$ 11.200

Ratatouille Mini

\$9.800

Remolacha Asada,  
Mézclum de Verdes,  
Naranja Vivo y Pistacho

\$ 9.800

## *principales*

OJO DE BIFE EN SU PUNTO CON PURÉ DE  
PAPAS Y SALSA CRIOLLA

\$35.000

PESCA DEL DÍA EN PAPILOTE SOBRE  
RATATOUILLE

\$25.000

POLLO DE CAMPO RELLENO DE ESPINACA Y  
REQUESÓN CON PURÉ DE BONIATO

\$24.500

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO REVERSA Y  
PAPAS FRITAS

\$31.000

ÑOQUIS DE SEMOLÍN Y CHERRYS  
CONFITADOS

\$22.500

ENSALADA DE SALMON GRAVLAX

\$ 22.500

## *postres*

TORTA VASCA CON QUINOTOS EN  
ALMIBAR

\$ 12.500

PAVLOVA PATAGONICA

\$12.500

FLANDE DULCE DE LECHE  
(BAJA TEMPERATURA)

\$ 9.000

VIGILANTE: QUESO CON DULCE  
DE MEMBRILLO o BATATA

\$9.500

LISTON HUMEDO DE CHOCOLATE  
(SIN HARINA) CON CREMA

\$ 12.000



## A DONDE

- Uriarte 849, Buenos Aires, Argentina -

# CHARCUTERIA

## Raices & Humo



### tablas

TABLA PORTEÑA CONTEMPORANEA: *Jamón crudo reserva, Asadito argentino, Bondiola a la pimienta negra, Cuartirolo, Gouda ahumado, Tomates Confitados al romero.*

\$ 32.500

TABLA CREMOSA & CURADA: *Mortadela con pistacho, Spianatta a las hierbas, Salame con avellanas, Morbier, Camembert, Corazones de Alcauciles Confitados.*

\$ 30.200

TABLA INTENSA: *Pastrón, Bresaola con hierbas, Salame con avellanas, Queso Azul, Raclette, Chutney Citrico*

\$ 31.500

TABLA DE QUESOS DE LA CASA: *Cuartirolo, Brie, Gruyere, Morbier, Azul, Pimientos asados en Escabeche de Pomelo*

\$ 29.700

### entre panes

Jamón crudo, burratina, rúcula y mostaza antigua

\$ 19.500

Salmon gravlax, queso blanco y alcaparras

\$ 19.500

Lomito ahumado, brie, tomates frescos y mostaza antigua

\$ 15.500

Mortadela con pistacho, gruyere y tomates

\$ 14.000

Pastron y pepinillos agridulces

\$17.000

### nuestros platitos

Gravlax de salmón ahumado *en frío curado 24 h con cítricos, eneldo y azúcar mascavo, luego humo de quebracho 45 min*

\$ 9.800

Tapenade de aceituna + pistacho Cremoso y sofisticado

\$ 5.000

Pimientos asados en escabeche de pomelo *Cítrico y equilibrado*

\$ 3.900

Cebollitas en Malbec & azúcar mascavo *Agridulces, con notas de vino*

\$ 2.800

Chutney Cítrico: *especias en equilibrio dulce-ácido*

\$ 3.500

Corazones de alcauciles confitados

*Aceite de oliva y hierbas*

\$ 5.500

Tomates confitados al romero: *dulces, con notas herbales*

\$ 3.900

Gravlax de pato: *pechuga magret, sal de especias mendocinas, azúcar rubio, triple sec; 36 h, ahumado 30 min*

\$ 13.500



## A DONDE

- Uriarte 849, Buenos Aires, Argentina -

# CHARCUTERIA

## Raices & Humo



### *nuestros quesos*

Gruyere

\$ 7.200

Gouda Ahumado

\$ 5.100

Raclette

\$ 7.100

Stracco

\$ 7.400

Morbier

\$ 7.200

Morlag

\$ 11.400

Cambember

\$ 5.800

Brie

\$ 5.900

Cuartirolo

\$ 4.800

Azul

\$ 6.800

### *nuestros fiambres*

Mortadela con Pistachos

\$ 9.800

Jamon Crudo Reserva

\$ 10.800

Lomo Praga

\$ 8.400

Bresaola con Hierbas

\$ 11.800

Bondiola a la Pimienta

Negra \$ 10.300

Salame con Avellanas

\$ 12.000

Pastron Natural

\$ 14.000

Spianatta al Aji Molido

\$ 8.300

Asadito Argentino

\$ 10.500

Chorizo Aleman

\$ 5.500



## A DONDE

- Uriarte 849, Buenos Aires, Argentina -

# CARTA DE VINOS



## tintos

**MANOS NEGRAS CRIOLLA - \$26.000**  
*Junin - Mendoza*

**CORRENTOSO PINOT NOIR - \$ 30.000**  
*San Patricio del Chanar - Neuquen (Patagonia)*

**MANOS NEGRAS RED SOIL PINOT NOIR - \$31.000**  
*El Cepillo, Valle de Uco - Mendoza*

**EL PARAJE MALBEC (BASIN) - \$21.000**  
*Valle de Calingasta - San Juan*

**FLOR DE CARDON MALBEC - \$ 26.000**  
*Tolombon, Valles Calchaquies - Salta*

**ARTESANO MALBEC - \$39.000**  
*Paraje Altamira, Valle de Uco - Mendoza*

**PALO SANTO CABERNET FRANC - \$24.000**  
*Los Chacayes, Valle de Uco - Mendoza*

**BASIN CABERNET FRANC-MALBEC - \$ 25.000**  
*Valle de Calingasta - San Juan*

**FLOR DE CARDON CABERNET SAUVIGNON - \$26.000**  
*Tolombon, Valles Calchaquies - Salta*

**ZAHA CABERNET SAUVIGNON - \$ 51.000**  
*Paraje Altamira, Valle de Uco - Mendoza*

## rosados

**TINTO NERO ROSE - \$ 21.000**  
*Tunuyan, Valle de Uco - Mendoza*

## blancos

**PALO SANTO SAUVIGNON BLANC - \$ 24.000**  
*Los Chacayes, Valle de Uco - Mendoza*

**MANOS NEGRAS SAUVIGNON BLANC - \$27.000**  
*Tres Esquinas, San Carlos, Valle de Uco - Mendoza*

**PALO SANTO CHARDONNAY - \$24.000**  
*Los Chacayes, Valle de Uco - Mendoza*

**ARTESANO CHARDONNAY - \$45.000**  
*Paraje Altamira, Valle de Uco - Mendoza*

**ANKO TORRONTES - \$21.000**  
*Tolombon, Valles Calchaquies - Salta*

## espumantes & dulces

**MANOS NEGRAS BRUT NATURE- \$35.000**  
*Los Arboles, Valle de Uco - Mendoza*

**OSADIA DE CREAR BLANC DE BLANCS  
EXTRA BRUT - \$ 39.000**  
*Valle de Uco & Lujan de Cuyo - Mendoza*

**CRIOS DULCE NATURAL (SUSANA BALBO) -  
\$19.000**  
*Valle de Uco - Mendoza*

Vino por copa: \$ 8.000



## A DONDE

- Uriarte 849, Buenos Aires, Argentina -