

# MENÚ

## Entradas

<b>Provoleta ahumada</b> .....	\$15.000
Cebollas al malbec, rúcula fresca y vinagreta de chimichurri.	
<b>Cannoli de tartar de atún rojo</b> .....	\$16.800
Brotos de estación y mousse de palta.	
<b>Buñuelos "A Dónde" de espinaca</b> .....	\$12.000
Alioli cítrico.	
<b>Dúo de empanadas de vacío al malbec</b> .....	\$12.000
Salsa de tomate y asado (Salta).	
<b>Gambas al ajillo</b> .....	\$18.000
Papines andinos y pimentón ahumado de Cachi.	
<b>Coliflor al fuego</b> .....	\$12.000
Cremoso de zanahorias.	



## Principales

<b>Ojo de bife en su punto</b> .....	\$38.000
Con puré de papas y salsa criolla.	
<b>Milanesa de bife de chorizo Reversa</b> .....	\$35.000
Con papas fritas y mostaza antigua.	
<b>Pollo de campo relleno</b> .....	\$27.500
Relleno de espinaca y requesón, con cremoso de boniato, leche de coco y jengibre.	
<b>Ñoquis de semolín</b> .....	\$23.500
Pomodoro y cherrys confitados.	
<b>Bondiola de cerdo agri dulce</b> .....	\$27.500
con batatas rotas caramelizada.	
<b>Pesca del día</b> .....	\$27.500
Con Kale salteado y crema suave de hinojo.	
<b>Risotto de quínoa y langostinos</b> .....	\$29.000
Frescura de chalaquita.	

## Acompañamientos

Papas fritas doradas y crujientes. ....	\$8.500
Batatas rotas. ....	\$8.500
Ensalada mixta (hojas verdes, cherry y cebolla morada). ....	\$8.500
Puré de papas. ....	\$8.500
Cremoso de boniato, leche de coco y jengibre. ....	\$11.200

## Ensaladas

<b>Rúcula y pollo grillé</b> .....	\$24.500
Hojas de rúcula, y hebras de parmesano.	
<b>Salmón gravlax</b> .....	\$28.000
Mix de hojas, papines al vapor, peras grilladas, tomates cherry, cebolla morada y nueces confitadas.	

## Postres

<b>Pavlova patagónica</b> .....	\$12.500
Frutos rojos.	
<b>Húmedo de chocolate Naranja</b> .....	\$12.500
Relleno de dulce de leche, crema y naranja.	
<b>Torta vasca</b> .....	\$12.500
Con higos en almibar de canela.	
<b>Panqueque brúlee</b> .....	\$10.000
Relleno de dulce de leche, con crumble de frutos secos y crema de pistacho.	
<b>Clásico vigilante</b> .....	\$9.500
Queso con dulce de batata o membrillo.	
<b>Flan de dulce de leche</b> .....	\$9.500
Cocción a baja temperatura con dulce de leche o crema.	

**Cubierto \$3.500**



**A DONDE**

- Uriarte 849, Buenos Aires, Argentina -