



AZVR

Breakfast & Dinner



## ***Sugerencias del Chef***

- Wok de frutos de mar, vegetales y arroz 21500
- Sorrentinos de mar (reellenos de pescado y pulpa de centolla) 19800
- Bondiola agridulce rellena con panceta y ciruela en salsa de cerveza con guarnición de batatas fritas. 17500
- Lomo con vegetales al wok y fideos de arroz...bien oriental! GF 17500
- Panzottis artesanales de ternera con salsa de hongos silvestres. 16800
- Abadejo sobre risotto y coral verde GF 14500
- Pechuga arrollada de queso y tomate desecado con puré de papas. 14500
- Hamburguesa gourmet de ternera ahumada con cebollas caramelizadas, panceta y queso en pan casero con guarnición de papas fritas. 13500
- Milanesa de calabaza con brócoli gratinado y cebollas caramelizadas. VE 12500
- Crepes de espinaca reellenos de verdura con salsa cuatro quesos. VE 12500

GF: gluten free/ aptos celíacos  
VE: apto vegetarianos

*Cubierto por plato compartido \$4000 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 850 por comensal adulto – Menores 12 años free.*



### **Para comenzar...**

- Empanada carne cortada a cuchillo con dip criolla 2200
- Mozzarella a la milanese con dip barbacoa. VE 7500
- Duo Bruschettas de jamón crudo, rúcula y queso crema a la ciboulette. 8500
- Provoleta grillada con tomate, ajo y cebolla caramelizada. GF/VE 9500

### **Siguiendo...**

- Lomo al verdeo con crocante de panceta ahumada y papas rústicas. 17500
- Wok vegetariano. 15500
- Hamburguesa casera completa con guarnición de papas fritas. 11500
- Bife de chorizo grillado con guarnición a elección. GF 18000
- Pollito grillado al limón con guarnición a elección. GF 13500
- Milanesa de ternera o pollo (opcional GF) 11500
- Milanesa de ternera o pollo a la napolitana (opcional GF) 12500

**Incluye guarnición a elección:** puré de papas, puré de calabaza, puré mixto, papas fritas, arroz blanco, ensalada hasta 3 ingredientes (lechuga, tomate, zanahoria, huevo)

- Ensalada Caesar con pollo (cubos de pollo, verdes, queso sardo, croutones, aderezo caesar) 11500
- Ensalada tibia de invierno (hojas verdes, parmesano, sardo, calabaza caramelizada, maní salado) VE 12500
- Ensalada de rúcula, láminas de queso azul, parmesano y nuez. GF/VE 12500

GF: gluten free/ aptos celíacos  
VE: apto vegetarianos

*Cubierto por plato compartido \$4000 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 850 por comensal adulto – Menores 12 años free.*



### Pastas artesanales

- Sorrentinos de jamón y queso.	14500
- Sorrentinos de calabaza y queso. VE	14000
- Ravioles de verdura. VE	13000
- Ravioles de ricota y jamón.	13500
- Ñoquis de papa. VE	10500
- Tallarines al huevo. VE	10500

**Salsas:** Roja, Crema, Mixta, 4 quesos, Mediterránea, Hongos Silvestres.

\*Consulte pastas apto celíacos.

### Saliendo...

- Copa Chajá	4900
- Tiramisú	4900
- Flan criollo (con ddl, crema o mixto)	4100
- Helado (2 bochas/ hasta 2 sabores)	4100
- Tortas varias (consultar opciones disponibles)	6800

GF: gluten free/ aptos celíacos

VE: apto vegetarianos

*Cubierto por plato compartido \$4000 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 850 por comensal adulto – Menores 12 años free.*





## **Menú Infantil**

¡Al comer repones tus energías para seguir jugando!

### ***Elegí lo que más te gusta:***

- Hamburguesa casera con jamón, queso y guarnición de papas fritas 8500
- Tiritas crocantes de pollo con puré o papas fritas 7500
- Ñoquis de papa con salsa roja, crema o mixta 7500
- Tallarines con salsa roja, crema o mixta 7500

### ***Y algo dulce para terminar***

- Flancito criollo con dulce de leche o crema 3500
- Helado de crema americana, frutilla o chocolate (1 bocha) 3500

### ***¿Y para tomar?***

- Gaseosas/ agua mineral o saborizada 2200

GF: gluten free/ aptos celíacos  
VE: apto vegetarianos

*Cubierto por plato compartido \$4000 / Servicio de mesa (cubiertos y panera) \$ 850 por comensal adulto – Menores 12 años free.*

