



# ALVEAR grill

## *ENTRADAS - STARTERS*

SOPA DE CALABAZA ASADA   
*Roasted pumpkin soup*

TARTAR DE LOMO - PAPAS FRITAS - TOSTADA DE BAGUETTE  
*Tenderloin tartar - french fries - baguette toast*

CHORIZO - CEBOLLAS ASADAS - SALSA DE PIMIENTOS PICANTES  
*Pork sausage - roasted onions - spicy peppers sauce*

PROVOLETA - TOMATE CONFITADO - RÚCULA  
*Provoleta cheese - confit tomato - arugula*

MORCILLA - MANZANA - SALSA DE VINO TINTO  
*Blood sausage - apple - red wine sauce*

ENSALADA DE HOJAS VERDES - VINAGRETA DE MOSTAZA  
*Green leaves salad - mustard vinaigrette*

ENSALADA TIBIA DE VEGETALES GRILLADOS  
*Warm grilled - vegetables salad*

RISOTTO DE CEBADA Y HONGOS  
*Barley and mushrooms risotto*

MOLLEJAS - HINOJOS - SALSA CÍTRICA  
*Sweetbreads - fennels - citrus sauce*

LANGOSTINOS EN SU CALDO  
*Prawns in its broth*

PULPO AL QUEBRACHO - BERENJENAS ASADAS  
*Grilled octopus - roasted eggplants*



## ***PRINCIPALES – MAIN COURSES***

**PESCA DEL DÍA - COLIFLOR QUEMADO**

*Fish of the day - roasted cauliflower*

**ATÚN A LAS LEÑAS - VEGETALES - SALSA DE CHAMPAGNE**

*Grilled tuna fish - vegetables – champagne sauce*

**OJO DE BIFE CON HUESO**

*Rib eye with bone*

**LOMO**

*Tenderloin*

**LOMO CON HUESO**

*Tenderloin with bone*

**BIFE DE TIRA**

*Beef*

**ENTRAÑA**

*Thin skirt*

**T-BONE**

**BIFE DE CHORIZO**

*Sirloin steak*

**HOKIPA BEEF**

**ASADO DE TIRA – PORCIÓN**

*Short ribs per portion*

**LOMO DE CORDERO - PAPINES AL ROMERO**

*Lamb tenderloin - rosemary baby potatoes*

**PATO – MILHOJAS DE BATATA A LA MIEL – SALSA ESPECIADA**

*Duck – honey sweet potatoes millefeuille – spice sauce*

**POLLO - CEBOLLAS ASADAS - SALSA DE MOSTAZA**

*Chicken - roasted onions - mustard sauce*

**CODORNIZ RELLENA - HONGOS CONFITADOS - SALSA DE VINO Y CACAO**

*Stuffed quails - comfit mushrooms - wine and cocoa sauce*



## *GUARNICIONES (UNA ELECCIÓN POR CORTE DE CARNE)*

*GARNISH (ONE OPTION FOR EACH GRILLED MEAT)*

PAPAS FRITAS - ENSALADA VERDE - PAPINES AL ROMERO

*French fries - green salad - rosemary baby potatoes*

VEGETALES ASADOS - HONGOS ASADOS

*Roasted vegetables - roasted mushrooms*

PURÉ DE PAPAS CON ACEITE DE TRUFAS

*Mashed potatoes with truffles oil*

## *GUARNICIÓN ADICIONAL – Additional garnish*

PAPAS FRITAS - *French fries*

ENSALADA VERDE - *Green salad*

PAPINES AL ROMERO - *Rosemary baby potatoes*

PURÉ DE PAPAS CON ACEITE DE TRUFAS - *Mashed potatoes with truffles oil*

VEGETALES ASADOS - *Roasted vegetables*

HONGOS ASADOS - *Roasted mushrooms*

SALSA A ELECCIÓN: COGNAC – CRIOLLA – ESTRAGÓN

*SAUCE OF YOUR CHOICE: Cognac - criolla – tarragon*



## *POSTRES - DESSERTS*

SELECCIÓN DE QUESOS - MERMELADAS CASERAS

*Cheeses selection - homemade marmalades*

PAVLOVA DE CÍTRICOS

*Citrus pavlova*

TARTA DE MANZANA - HELADO DE CAMELO

*Apple cake - caramel ice cream*

FLAN CASERO - HELADO - CROCANTE DE MANÍ

*Custard - ice cream - crispy peanut*

CREMOSO DE CHOCOLATE - ALMENDRAS - HELADO DE CAFÉ

*Creamy chocolate - almonds - coffee ice cream*

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE - HELADO DE LECHE AHUMADA

*"Dulce de leche" coulant - smoked milk ice cream*

DULCE DE ZAPALLO - MOUSSE DE QUESO

*Pumpkin sweet - cheese mousse*