



ALMUERZO DUHAU – SUMMER 2012

## ENTRADAS / STARTERS

“Mollejas doradas” – **Rosario, Santa Fé**

Variedades de hongos a la provenzal, crema de batatas ahumadas  
y ciboulette, salsa de chimichurri

*Pan fried golden sweetbreads with seasonal sautéed mushroom  
on creamy sweet potatoes and fresh chimichurri sauce*

§ 83

“Corazón de lechuga capuchina crocante” – **Chivilcoy, Buenos Aires**

Huevo poché, vinagreta de echalotes y vinagre de Xeres

*Crispy heart of lettuce with poached egg, shallots vinaigrette and Xeres vinegar*

§ 78

“Ensalada de endivias” – **Bahía Blanca, Buenos Aires**

Con melón rocío de miel, queso azul y langostinos, vinagreta de echalotes y ciboulette  
*Endives leaves, melon, argentinean blue cheese and sautéed prawns, shallots and chives vinaigrette*

§ 77

“Ensalada de queso hilado con tomates suavemente asados y hierbas frescas”

*Fresh milk cheese salad with oven roasted tomatoes and fresh herbs*

§ 96

“Sopa fría de tomates y pimientos asados”

Granita de pepino y huacatay con queso cremoso, aceite de oliva Frantoio

*Roasted tomato and red pepper cold soup, cucumber and huacatay “granite”, creamy cheese and Frantoio olive oil*

§ 65

“Provoleta de queso de cabra” – **Chivilcoy, Buenos Aires**

A la leña con chimichurri de menta, perejil, almendras y miel de panal,  
ensalada de brotes, flores y limón en conserva

*Wooden broiled goat cheese provoleta served with chimichurri sauce, honey,  
sprouts and preserved lemon*

§ 76

## PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

### “Salmón Patagónico grillado”

Ensalada de calabazas al rescoldo, queso Saint Maure y chips de ajo,  
salsa de menta fresca, almendras tostadas, aceite de oliva y miel de panal  
*Grilled Patagonian rainbow trout with charcoaled pumpkin salad, Saint Maure cheese  
and garlic chips, mint sauce, toasted almonds and olive oil honey dressing*

\$ 120

### “Pesca de día a las brasas”

Con salsa Vierge, hojas de rúcula fresca y mayonesa ligera de lima con eneldo  
*Grilled fish of the day with capers and crispy vegetable dressing,  
fresh arugula, lime and dill light mayonnaise sauce*

\$ 120

### “Pollo grillado”

Tortilla de papas y puerros con salsa oscura de Malbec  
*Grilled chicken breast with potatoes and leek tortilla with Malbec sauce*

\$ 120

### “Pasta casera”

Cintas de pasta casera con ragout de cordero, salsa de tomates y ciboulette  
*Argentinean stracci tossed in lamb ragout, tomato sauce and chives*

\$ 102

### “Huevo de campo revuelto”

Con hongos salteados y salmón ahumado  
con ensalada de rúcula y chips de ajo crocante  
*Scramble egg with sautéed wild mushrooms, smoked salmon  
and crispy garlic chips with arugula salad*

\$ 93

A LA PARRILLA / FROM OUR WOOD FIRED GRILL

Todas las carnes son servidas con la tradicional salsa “chimichurri” y una crema suave de ajos asados  
*All the dishes will be served with traditional ‘chimichurri’ sauce and wood fire roasted soft garlic cream*

‘RAZA MESTISO’ - Dry Aged 21 days  
Bife de chorizo - Ojo de bife / Sirloin - Rib-eye  
\$ 190

‘RAZA BLACK ANGUS’  
Bife de chorizo / Ojo de bife / Filet de lomo / Entraña  
Sirloin / Rib-eye / Tenderloin / Entraña  
\$ 160

Salmón rosado del Pacífico  
*Pacific Salmon*  
\$ 120

Pesca del día del mar Argentino  
*Fish of the day from the argentinean sea*  
\$ 120

Pechuga de pollo de campo  
*Farm chicken breast*  
\$ 120

GUARNICIONES / ON THE SIDE

Puré de papas con manteca semi-salada  
*Mashed potatoes with semi-salted butter*

Vegetales orgánicos a la parrilla  
*Grilled organic vegetables*

Clásicas papas fritas caseras  
*Classic homemade French fries*

\$ 35

Papines andinos con aceite de ajo y perejil fresco  
*Andinas potatoes with garlic oil and fresh parsley*

Puré de calabaza asada a la leña con panceta dorada  
*Wood fire roasted pumpkin purée with crispy bacon*

Hongos de estación  
*Seasonal mushrooms*

\$ 40