



CENA DUHAU – SUMMER 2012

ENTRADAS / STARTERS

“Carpaccio de lomo de llama con vinagreta de aceitunas negras” - Abrapampa, Salta

Con crema de vino Torrontés, queso de cabra “Saint Maure” y brotes de rúcula

Llama carpaccio with black olive vinaigrette, Torrontés wine dressing, “Saint Maure” cheese and aragula sprouts

\$ 90

“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 chimichurri sauce

\$ 83

“Sopa de calabazas asadas” - San Juan

Panceta ahumada dorada, queso de cabra con semillas de comino y croutons de pan casero

Roasted pumpkin soup with smoked bacon, cumin seeds and country bread croutons

\$ 65

“Sopa fría de tomates y pimientos asados” - Rosario, Santa Fe

Con granita de pepino y huacatay con queso cremoso y aceite de oliva Frantoio

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

\$ 65

ENTRADAS / STARTERS

“Provoleta de queso de cabra a la leña” - Chivilcoy, Buenos Aires

Con chimichurri de menta, perejil, almendras y miel, ensalada de brotes, flores y limón en conserva
Wooden broiled goat cheese provoleta served with chimichurri sauce, honey, sprouts and preserved lemon

\$ 76

“Queso de cerdo de campo” - Chivilcoy, Buenos Aires

Con crema de mostaza ahumada, jamón magret de pato con hierbas, trufas de foie y quinoa tostada
Suckling pig terrine with smoked mustard sauce, preserved duck ham, crusted duck liver truffle and quinoa seeds

\$ 79

“Corazón de lechuga capuchina crocante” - Chivilcoy, Buenos Aires

Huevo poché, vinagreta de echalotes y mostaza antigua
Crispy heart of lettuce with poached egg, shallots and old style mustard oil vinaigrette

\$ 78

“Ensalada de lengua de ternera” - Rosario, Santa Fé

Con vinagreta de cebollines, alcaparras, pepinillos con viruta de queso Reggianito de nuestra cava
Veal tongue salad with onions, capers and pickles dressing with Argentine Reggianito cheese shaving

\$ 76

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

“Filet de Trucha salmonada patagónica” - Río Limay, Neuquen
Pastelitos de choclo, cebolla morada y amaranto, con ensalada de hierbas
y salsa de pimientos ahumados a las brasas y maní tostado
*Patagonian salmon Trout filet with sweet corn, red onion and amaranto seed cake,
herb salad and smoked red bell peppers with toasted peanuts*

§ 121

“Merluza negra de Ushuaia” - Ushuaia, Tierra del Fuego
Ensalada de hinojos y eneldo, crema de coliflor ahumado,
salsa reducida de naranjas, aceite de oliva Sanjuanino y cardamomo
Ushuaian black hake with smoked cauliflower creamy mash and fennel, dill salad, citric sauce

§ 170

“Codornices de campo rellenas de hongos y piñones” - Lincoln, La Pampa
Terrina de papas confitadas, hierbas silvestres y panceta ahumada
con salsa oscura de rosa mosqueta y chutney de manzanas verdes de Rio Negro
*Quail stuffed with mushrooms and pine nut stew, potato, fresh herb
and bacon terrine with green apple chutney and rosehip sauce*

§ 130

“Muslos confit y magret de pato de campo” - Chivilcoy, Buenos Aires
Con puré de brócoli y hierbabuena con saladine de hierbas y flores,
durazno asado, salsa oscura de cítricos confitados y canela
*Duck leg confit with seared duck breast served on brocoli and mint purée
with fresh flowers and sprout salad, roasted peach and cinnamon citric sauce*

§ 130

“Calabazas asadas a las brasas y ricota casera en corona de pasta” - Chivilcoy, Buenos Aires
En masa de pasta, manteca emulsionada de cítricos y polvo de avellanas tostadas y ajos caramelizados
*Wood roasted pumpkin with homemade ricotta on herbs pasta dough,
citric emulsion butter and hazelnuts powder with caramelized garlic*

§ 102

“Carre y costillas de cordero raza Corredale patagónico” - Ushuaia, Tierra del Fuego
Con crema de berenjenas asadas y miel de caña, papas crocantes con tomillo y polvo de molle
Patagonian sirloin and rib of lamb with roasted eggplant and cane honey cream, crispy potato with thyme and “molle” powder

§ 135

“Milanesa de costilla con hueso” - Rosario, Santa Fé
Puré de papas con chips de ajo y ciboulette
Breaded veal chop with mashed potato and garlic chips

§ 180

A LA PARRILLA / FROM OUR WOOD FIRED GRILL

Todas las carnes son servidas con el tradicional chimichurri y crema suave de ajos asados
All the dishes will be served with traditional chimichurri sauce and wood fire roasted soft garlic cream

‘RAZA WAGYU ARGENTINA’

Ojo de bife / Filet de lomo / Entraña
Rib-eye / Tenderloin / Entraña

\$ 215

‘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

Pesca del día del mar Argentino / Salmón rosado del Pacífico / Pechuga de pollo de campo
Fish of the day from the argentinean sea / Pacific Salmon / 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 / *Andinas potatoes with garlic oil and parsley*

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

Hongos de estación / *Seasonal mushrooms*

\$ 40