

# MENÚ MESA PRIMAVERA 2019

## BUENOS AIRES

**1893**

Chef Danilo Ferraz

Ajo blanco. \$200

Tagliatelle con pesto de arvejas y menta y huevo a 63° C. \$430

Tarta de limón y cerezas. \$230

[www.facebook.com/1893Pizzeria](http://www.facebook.com/1893Pizzeria)

## **878 BAR**

Chef Martín Ramborger

### **Ragú de arvejas con morcilla crocante.**

Cebollas brunoise para comenzar, arvejas frescas y un caldo de pollo casero para cocinarlas lento, por un buen tiempo. Así se suavizan y endulzan. Las acompañamos con una morcilla crocante, un gajo de huevo duro y unos fingers de pan para mojar. \$300

### **Gambas al ajillo y pan de maíz.**

Un clásico que es puro producto. Sartén caliente, manteca para dorar unos langostinos y ajos fileteados. Desglasamos con vino blanco del rico, sal, pimienta y una rodajita de ají puta parió. Acompañamos con cubitos de papa natural y perejil. El pan de maíz calentito. \$300

### **Cerezas maceradas con Cointreau y semifreddo.**

Cerezas frescas, un toque de azúcar, licor y a macerar. Una galleta con tropezones de chocolate amargo y un semifreddo. \$300

[www.878bar.com.ar](http://www.878bar.com.ar)

## **BASA BASEMENT BAR & RESTAURANT**

### **Entrada**

Humita de arvejas en hoja de Malbec crema inglesa de ajo cerezas encurtidas \$380

### **Plato principal**

Pato laqueado en cerezas hongos y arvejas a la chapa puré de yemas \$800

### **Postre**

Tocinillo del cielo cerezas \$300

Precio menú de tres pasos \$1300, IVA incluido. Platos del menú disponibles por separado.

[www.basabar.com.ar](http://www.basabar.com.ar)

## **BASTA DE HUMO**

Chefs Diego García Tedesco y Johnnie Giebert

Gramajo BdH. \$120

Salchicha de jabalí entrerriano, puré de ajos, fondo oscuro y aromáticas. \$280

Cereza en texturas. \$100

Precio menú de pasos \$450. Platos del menú disponibles por separado

Instagram: bastadhumo

## **ELENA RESTAURANTE**

Chef Juan Gaffuri

Entrada \$610

Emulsión de arvejas, menta y lima, huevo a baja temperatura, chipirones en sartén.

Principal \$855

Pesca a baja temperatura, salsa de ajo blanco, espárragos y gremolata.

Postre \$410

Clafoutis de cerezas.

Precio menú de pasos \$1620; no incluye bebidas alcohólicas. Platos del menú disponibles por separado.

[https://www.fourseasons.com/buenosaires/dining/lounges/pony\\_line/](https://www.fourseasons.com/buenosaires/dining/lounges/pony_line/)

## **EL PREFERIDO DE PALERMO**

Chef Martín Lukesch

Huevo frito con chauchas y ajo. \$210.

Plato de cerezas frescas. \$220

IG: @elpreferidodepalermo

## **FARINELLI (Arroyo y Bulnes)**

Chef María José Moretti

Huevo

Ensalada de arroz negro, espárragos, chauchas, habas, huevo cocido a baja temperatura y salsa verde. \$265

Huevos benedictinos. \$390

Huevos revueltos. \$235

Tortilla de papas y espárragos. \$220

Ajo

Curry de verano con lemon grass, pollo y arroz Basmati. \$370

Pesca, vegetales y aioli de arvejas. \$395

Arvejas

Ensalada de arvejas, chauchas, espárragos, nuez y vinagreta de naranja. \$265

Falafel de arvejas. \$280

Cerezas

Clafoutis. \$220

Tarteleta de chocolate blanco, yogur y cerezas. \$245

Flourless de chocolate, crema y cerezas. \$265

[www.farinelli.com.ar](http://www.farinelli.com.ar)

### **GIOIA RESTAURANTE & TERRAZAS**

Chef ejecutivo Antonio Soriano

Entrada

Huevo poché, crema de arvejas y menta, manteca de hierbas y chips de ajo.

Principal

Lomo Aberdeen Angus asado, ragout de arvejas, zucchinis, espárragos y pickles de cereza.

Postre

Semifreddo de frutos rojos y compota de cerezas.

Precio menú de pasos \$1800

[buenosaires.park.hyatt.com](http://buenosaires.park.hyatt.com)

### **GRAN BAR DANZÓN**

Chef Aldo Benegas

**ENTRADA**

Huevo mollet con crema de arvejas, crocante de ajo y cerezas confitadas \$390

**PRICIPAL**

Pato confit sobre polenta dorada de arvejas, crema de ajos y arvejas y coulis de cerezas \$685

**POSTRE**

Crème brûlée de cerezas y pistachos con sorbet casero de cerezas \$255

Precio menú de pasos \$1100, cubierto incluido. Platos del menú disponibles por separado.

[www.granbardanzon.com.ar](http://www.granbardanzon.com.ar)

### **GREEN BAMBOO**

Chef Malvina Gehle

Dragon ball: huevo empanado / ternera / chili. \$360

Wild curry: cerdo / berenjena / arvejas frescas / arroz al vapor. \$600

Tapiwa: cerezas al sake / migas de chocolate. \$280

Precio menú de pasos \$1200. Pasos del menú disponibles por separado.

[www.green-bamboo.com.ar](http://www.green-bamboo.com.ar)

### **HELL'S PIZZA**

Chef Danilo Ferraz

Pasta salad con gremolata de ajos confitados. \$220

Slice de mashed peas con menta, mozzarella, ricota de cabra, con o sin bacon. \$120

Cannoli de pastelera de limón con glaseado de cerezas. \$120

FB: hellspizza.ar/

### **LA FUERZA, BAR Y VERMÚ**

Chefs Julián Díaz y Juan Bertero

+ Bowl de cerezas. \$210

+ Revuelto Gramajo con chips de ajo y huevos de campo. \$460

+ Tempura de vegetales con mayo de ajo y salsa agridulce de cerezas. \$580

Trago "Estación Primavera" (Vermú Primavera de los Andes, espumante y cerezas). \$220

[www.lafuerza.com.ar](http://www.lafuerza.com.ar)

### **LA MAR CEBICHERIA PERUANA**

Chef Gustavo Montestruque

El Tapadito. \$720

chaufa blanco cubierto con tortilla rellena de langostinos al ajillo chifero, coleslaw y alioli picante.

Plancha Paracas. \$890

de vieiras en mantequilla de ajo, rocoto y limón.

Arroz arvejado. \$990

con un punto de zapallo y cilantro, acompañado de pescado en salsa de escabeche.

[www.lamarcebicheria.com.ar](http://www.lamarcebicheria.com.ar)

### **LOS GALGOS BAR**

Chef Flor Dragovetsky

Durante todo el día:

Selva Negra \$250

Platos chicos:

Croquetas de arvejas, queso de cabra y menta con crema ácida. \$320

Papas fritas a caballo Los Galgos de triple cocción con huevos de campo, criolla de choclo y cilantro. \$320

Principal:

Carpaccio de ojo de bife con vinagreta de ajo negro, rúcula, queso pecorino, uvas, alcaparras y escamas de ajo fritas. \$390

Postre:

Tarta de chocolate amargo, toffee salado y cerezas. \$280

Bowl de cerezas agroecológicas sobre hielo. \$120

FB: LosGalgosBarNotable

### **LOS SALONES DEL PIANO NOBILE**

Chef ejecutivo Antonio Soriano

Entrada

Yema de huevo orgánico de campo, papas rissolée, cebollas caramelizadas y espiral de masa philo con tomillo.

Principal

Pesca del océano Atlántico, puré de mandarinas y arvejas frescas.

Postre

Semifreddo de frutos rojos y compota de cerezas.

Precio menús de pasos \$2300

[buenosaires.park.hyatt.com](http://buenosaires.park.hyatt.com)

### **MALVÓN**

Chef Sebastián Gómez

Ración de huevo estrellado / arvejas al natural / pan de campo. \$280

Ración de huevo mollet / polenta grillada / tomate asado / alioli. \$280

Tostón de huevo / anchoa / ají / aceite de oliva. \$280

[www.malvonba.com.ar](http://www.malvonba.com.ar)

### **MÖOI RESTAURANT** (Belgrano, Recoleta, Rosedal, Vicente López)

Chef Jessica Lekerman

Entrada (Arvejas)

Green taco: taquita de harina de arvejas, rellena de hummus de arvejas (o hummus), rúcula y balls o falafels de arvejas con mini ensalada de pickles de estación y crocante de garbanzos. \$395

Principal (Huevo y ajo)

Cintas caseras al huevo en confit de tomates tricolor y pesto de rúcula y ajos dulces con almendras. \$530

Postre (Cerezas)

Clafoutis de cerezas y chocolate blanco. \$290

[www.mooirestaurant.com.ar](http://www.mooirestaurant.com.ar)

### **MORELIA (CABALLITO)**

Chef Edgar Pronio

Fainá de arvejas, stracciatella y yema curada sobre vegetales glaseados. \$220

Trucha en manteca de ajos negros, puré de brócoli, rostizado de vegetales y alioli de cilantro. \$690

Quesillo con salsa de cerezas. \$ 230

[www.morelia.com.ar](http://www.morelia.com.ar)

### **NARDA COMEDOR**

Chef Narda Lepes

Cilbir de arvejas. \$440

Pan de masa madre, ajos caramelizados y aceite de oliva. \$200

Hojaldre de chocolate, cerezas y crema de Cognac. \$390

[www.nardacomedor.com](http://www.nardacomedor.com)

### **NUUESTRO SECRETO**

Chef Patricia Ramos

#### **Entrada**

Salteado de arvejas, espárragos y huevo 63° C. Trucha sous vide. \$595

#### **Principal**

Solomillo, puré de papa y ajo asado. Polvo de olivas calamatas. \$840

#### **Postre**

Clafoutis de cerezas. \$365

Precio menú de pasos \$1590, no incluye bebidas alcohólicas.

[www.fourseasons.com](http://www.fourseasons.com)

### **OH'NO! LULU, TIKI BAR & PUPU PLATTER**

Chef Marco Antonio Suárez

#### **Entrada**

Hakusai grillado, tomate confitado, pickles de papaya, arvejas crujientes en wasabi, alioli ahumado y huevo mollet. \$340

#### **Principal**

Pez espada, beurre blanc, puré de arvejas y chips de ajo. \$660

#### **Postre**

Isla flotante, ponche de huevo y cerezas maceradas. \$260

IG: ohnolulutikibar

### **PARRILLA DON JULIO**

Plato de cerezas frescas. \$ 335

[www.parrilladonjulio.com.ar](http://www.parrilladonjulio.com.ar)

## **RESTAURANTE AUSTRIA**

Chefs Diego García Tedesco y Johnnie Giebert

### **ENTRADA**

Pan de masa madre tostado con green lewer y oliva. \$150

### **PLATO PRINCIPAL**

Lomito ahumado home made sobre arvejas frescas saltadas con ajo y huevo mollet. \$450

### **POSTRE**

Tarta de cerezas y lima con crema semi batida. \$150

Precio menú de pasos \$650. Platos del menú disponibles por separado.

[www.restaurantaustria.com.ar](http://www.restaurantaustria.com.ar)

## **TANTA ARGENTINA**

Chef Gustavo Montestruque

Huevos rancheros  
con salsa picante y ajo crocante.

Sarsa limeña  
de jamón limeño, con puré de arvejas.

Clafoutis  
Cake de cerezas

[www.tanta.com.ar](http://www.tanta.com.ar)

## **TOMO 1**

Chef Federico Fialayre

Sopa de arvejas. \$700

Pollo con arvejas y lunitas de yemas perfumadas con ajo. \$800

o

Magret de pato con arvejas y lunitas de yemas perfumadas con ajo. \$1300

Clafoutis de cerezas. \$600

Precio menú de tres pasos con pollo \$1400. Precio menú de tres pasos con pato \$1900. No incluyen bebidas, no se cobra cubierto. Platos disponibles por separado.

[www.tomo1.com](http://www.tomo1.com)

## **YEITE**

Chef Pamela Villar

Pesca del día con puré de arvejas y menta \$345

Papas con manteca de ajo y huevo rallado \$130

Torta húmeda de chocolate, crema y cerezas frescas \$210

[www.yeitecafe.com](http://www.yeitecafe.com)

## RESTAURANTES INVITADOS

### BUENOS AIRES

#### **ALDO'S (San Telmo)**

Chef Maximiliano Matsumoto

##### Entrada

Huevo a baja temperatura, morcilla asada, arvejas.

##### Principal

Ojo de bife, tahini de maní, espárragos, chips de ajos y flores de ciboulette.

##### Postre

Helado de queso de cabra, miel crocante y cerezas.

Precio menú de pasos \$1100.

[www.aldosvinoteca.com](http://www.aldosvinoteca.com)

#### **ALEGRA RESTAURANTE Y VINERIA**

Chef Lorena Papasergio

##### Entrada

Tostón de hummus de arvejas, menta y cherries confitados. \$300

##### Principal

Tortilla alpina con huevo, jamón curado con pimentón, espárragos verdes y alioli de ajo. \$450.

##### Postre

Parfait de cerezas y chocolate. \$250

IG: [alegra\\_rv/](https://www.instagram.com/alegra_rv/)

#### **CASA CAVIA**

Chef Julieta Caruso

ENTRADA: espárragos, yema de huevo cremosa, clara crujiente y guancial. \$620

PRINCIPAL: pasta hecha en casa, arvejas, habas, edamames y queso curado. \$980

POSTRE: cerezas quemadas, helado de cardamomo y almendras tostadas. \$300



[www.casacavia.com](http://www.casacavia.com)

## **CHIUSO**

Sopa de brócoli con ajos asados. \$300

Sopa de arvejas con crocante de jamón crudo. \$330

Huevos al tartufo. \$380

Yogur casero crocante de coco y cerezas. \$220

FB: ChiusoRistorante

## **DAMBLEÉ BRASSERIE**

Chef Raúl Sosa / Gustavo Cano

Ous cabreados

Cazuela de pesca del día en salsa verde con huevo a 70° C.

Arvejas revueltas con huevo y jamón crudo.

Bacalao al pil pil.

Gambas al ajillo.

Platos de cerezas al hielo.

Macedonia de cerezas en su almíbar con helado de crema, chocolate blanco y brownie tibio.

[www.damblee.com](http://www.damblee.com)

## **FAYER**

Chef Mariano Muñoz

Hummus Masabacha de arvejas. \$350

Pesca del día, ensalada de cerezas, cebolla, chiles y agristada (salsa de huevo y limón). \$580

Torta de queso, cerezas con sumac. \$400

[www.fayer.com.ar](http://www.fayer.com.ar)

## **LA ALACENA**

Chef Julieta Oriolo

Antipasto

Portobello fritti, huevo de campo, aceite de trufas, prosciutto. \$325

## Insalata

Escarola fina, berros, cerezas, ricota cremosa, pangrattato de almendras tostadas, vincotto. \$450

## Pasta

Tortelli de ricota de cabra, arvejas frescas, hierba buena, queso pecorino. \$505

[FB: laalacenacafe](#)

## **LA PESCADORITA**

Chef David Ribulgo

### Entrada

Huevo a baja temperatura con chipirones y migas de pan de ajo. \$380

### Principal

Pesca en tinta, arvejas y jugo de pimientos asados. \$480

### Postre

Vanidad de cerezas. Mini cake montado con cerezas marinadas, crema pastelera y ganache de chocolate. \$350

[www.lapescadorita.com](http://www.lapescadorita.com)

## **LA PIANCA BISTRO**

Chef Mercedes Giraudo

### Entrada \$350

Sopa fría de arvejas, hojas de menta, palta, albahaca y yogur natural, acompañada de una mini ensalada de espinaca, brotes y huevos de codorniz

### Principal \$650

Salmón a la plancha con aceite infundado de ajo, con guarnición de quinoa, arvejas, espárragos y gajos de limón a vivo.

### Postre \$300

Mouse de chocolate blanco con corazón de cerezas y hojas de menta.

[www.lapiancabistro.com](http://www.lapiancabistro.com)

## **LA TORNERÍA DE CAMILA**

Chef Cami Pérez

Sopa fría crema de arvejas, menta, sal de apio y semillas de hinojo

Huevo, rúcula, cherry, alioli de ajo negro y chips fritos

Copa de chocolate, whisky y textura de cerezas

Precio menú de pasos \$390, sin cubierto.

IG: [latorneriaresto](#)

### **MUSEO EVITA RESTAURANT**

Chef Juan Frías

Ensalada de remolacha, rúcula, panceta, papines, calabaza horneada y huevo poché. \$380

Pesca del día, crema de ajo, tomate cherry asado, champiñones, espinaca y trigo entero con especias. \$590

Ojo de bife, salsa de vino tinto y tomillo, papines, zanahoria asada, cebollines y arvejas. \$680

Parfait de naranja, crocante de vainilla, merengue, cerezas y almíbar de aceto. \$200

[IG: Museoevitarestaurant](#)

### **SUNAE ASIAN CANTINA**

Chef Christina Sunae

Itlog na manok

Ensalada de huevo curado, tomates, cebolla morada, limón. \$370

Inihaw na pusit

Calamaretis grillados, arvejas, ajo, cilantro y lima. \$430

Cobbler

Cerezas tibias, masa húmeda, helado de leche condensada. Itlog na manok. \$260

[www.sunaeasiancantina.com](http://www.sunaeasiancantina.com)

### **TRATTORIA OLIVETTI**

Chef Juan Ignacio Ayesa

Uova strappazzate, piselli e prosciutto.

Huevos revueltos de campo, arvejas de estación y jamón crudo. \$360

Risotto con zucchine, aglio, acciughe e Pecorino.

Risotto con zucchini, ajo, anchoas y queso de oveja de Las Flores. \$450

Pane, yogurt e cilegie

Pan de masa madre caramelizado, yogurt de búfala y masa madre con cerezas. \$300

[www.trattoriaolivetti.com](http://www.trattoriaolivetti.com)

## **CÓRDOBA**

### **BODEGÓN 7 ONZAS**

Chef Marcelo Navarrete

#### Primer paso

Paté de ajo y queso ahumado con pan casero.

#### Segundo paso

Huevo poché, panceta ahumada, emulsión de rúcula y papas.

#### Tercer paso

Bondiola a la parrilla, cremoso de arvejas, coliflor gratinado y relish de pepino.

#### Cuarto paso

Cerezas maceradas, crema de sabayón y praliné de almendra.

Precio menú de pasos \$780 por persona.

FB: bodegon7onzas

### **HERENCIA**

Chef Roal Zuzulich

#### Entradas

Arvejas, jamón, huevo de campo a baja temperatura.

Ternera a las brasas, emulsión suave de ajos asados, vegetales encurtidos.

#### Principales

Pesca del día, arvejas, variedad de chauchas, emulsión de perejil, ajos crocantes.

Entrecôte a las brasas, jugo de carne, calabaza confitada, cebollas asadas.

#### Postres

Cerezas en compota, helado de mascarpone, avena.

Frutas de carozo (duraznos, ciruelas, cerezas) en distintas texturas.

Precio menú de pasos \$860. Precio de entrada y principal o principal y postre \$720.

[herenciaresto.com.ar](http://herenciaresto.com.ar)

### **LEONARDO – NEPER SELECT HOTEL**

Chef Federico Ernst

#### Entrada

Mortadela grillada, queso crema de cabra, brotes de arvejas y salsa holandesa.

#### Principal

Codorniz laqueada con miel de ajos, puré de arveja y pickles de cerezas.

#### Postre

Isla flotante de cerezas.

Precio del menú de pasos \$650 por persona, sin bebidas

[www.neperhotel.com](http://www.neperhotel.com)

## **SIBARIS**

Chef Facundo Tochi y Roal Zuzulich

Appetizer

Entradas

Huevo pochado, espárragos y caldo de choclos tostados.

Pastrón casero, ajo negro y ajo confitado.

Principales

Pesca del día, arvejas y tomates.

Carré de cerdo, chutney de frutas de carozo, mandioca y duraznos asados.

Postres

Temporada de cerezas.

Dacquoise de maní y damascos en texturas.

Sugerencia 2 pasos \$790

Sugerencia 3 pasos \$940

[www.sibarisrestaurante.com.ar](http://www.sibarisrestaurante.com.ar)

## **MAR DEL PLATA**

### **CALDO**

Chefs Hernán Domínguez y Lisandro Ciarlotti

Crostini de ricota y mascarpone, morrón asado y ajo frito. \$250 (ración)

Pasta carbonara. \$470

Pesca fresca con crema de coliflor, arvejas y menta. \$470

Crostata de cereza. \$290

Instagram: caldorestaurante

### **CANTINA LO DE TATA**

Chef Lisandro Ciarlotti

Espinacas/ajos/hongos. \$340

Langostino/huevo/arvejas. \$450

Cerezas con vino espumante. \$200

FB: Lo-de-tata-183761618379268/

## **CORTE Y CONFECCION**

Chef Esteban Borione

Lomo + Paté de pimientos, panceta y albahaca + Papa ahumada + Yema de huevo panada frita. \$490

Spaghetti italiano + Salteado al ajillo de gambas y mejillones. \$450

Salmón rosado + Tapenade con nueces + Hummus de arvejas. \$490

IG: corteyconfeccion.restaurante/

## **MENDOZA**

### **AIRES DE FUEGO**

Chef Nacho Molina

Entrada

Provoleta a la parrilla con passata de ajos asados y crema de arvejas.

Principal

Tirita de asado a la parrilla con clásica ensalada de papa, arvejas y huevo con alioli de morrones.

Postre

Chesecake con cerezas al horno de leña.

Precio del menú de pasos \$950, con copa de vino.

IG: airesdefuego/

### **BARDOT**

Chef Yamila Olmos

Entrada

Pan negro frito con pasta de arvejas y tomates quemados.

Principal

Cubo de salmón con holandesa de ajo y espejo de arvejas.

Postre

Waffles belgas con crema de cerezas y crocante de chocolate.

Precio menú de pasos \$590

IG: bardotmdz

## **BRÖD BAKERY (CENTRO Y CHACRAS DE CORIA)**

Chefs Sebastián Flores y Francisca Costanzo

Tostadas integrales con palta y huevo poché. \$210

Arvejas, tomates cherry, panceta, menta y huevos fritos sobre tostadas de malta. \$240

Trifle de cerezas, dulce de leche y almendras tostadas. \$140

FB: Brodbakery/

## **CASA VIGIL CHACHINGO**

Chef Santiago Maestre

### **HUEVO**

Huevo crocante a 62° C con ragout de hongos, puerro frito y crema de papas.

### **AJO**

Costilla de ternera cocida 12 horas a 80° C con papa rota y pesto genovés con ajos asados.

### **CEREZAS**

Frutas a la chapa con helado de sabayón.

Estos platos son parte de un menú de 3 pasos a elección entre 7 entradas, 7 principales y 7 postres. Consultar el valor y la carta completa en el restaurante.

[www.casavigil.com](http://www.casavigil.com)

## **FINCA LA ANITA**

Chefs Pablo y Carlos Torres

### **Entrada**

Provoleta de mantecoso al horno de barro, repollo de la huerta relleno de arvejas, habas, verdeo y puerro.

### **Principal**

Costeleta ahumada con jarilla, tomates asados con orégano fresco y mayonesa suave de ajo.

### **Postre**

Cerezas maceradas, yogur de cabra, miel de torrontés y flores de la huerta.

Precio del menú de pasos \$2000 por persona, sin bebidas.

Instagram: fincalaanita

## **FUENTE Y FONDA**

Chef Carlos Hernández

### Entrada

Arvejas al colchón en escalivada (arvejas, huevo, pimiento y tomate).

### Principal

Pechito de cerdo al ajillo, papas panaderas y ensalada.

### Postre

Cerezas frescas en Panqueque de pastelera y chantilly.

Precio menú de pasos \$1450 para dos personas, incluye decanter de vino.

IG: fuenteyfonda/

### **OSADIA DE CREAR (EN LA BODEGA SUSANA BALBO WINES)**

#### PRIMER PASO / FIRST COURSE

Huevo a 63° C - porotos mung – teja de pan de campo

Egg at 63° C - mung beans – country bread cracker

*Susana Balbo Signature White blend*

#### SEGUNDO PASO / SECOND COURSE

Merluza austral – puré de arvejas – crocante de algas

Southern hake – green beans pure – seaweed cracker

*Susana Balbo Signature Rosé*

#### TERCER PASO / THIRD COURSE

Clafoutis de cerezas – helado mascarpone – cítricos

Cherry clafoutis – mascarpone ice cream – citrics

*Críos Delfina Dulce Natural*

[www.susanabalbowines.com.ar/paginas/gastronomia-en-dos-espacios/](http://www.susanabalbowines.com.ar/paginas/gastronomia-en-dos-espacios/)

### **PAN & OLIVA. Bodega Santa Julia. Familia Zuccardi**

Chef Matías Aldasoro

Tapa \$300

Sopa de arvejas con huevo poche, chips de ajo y galletas de semillas.

Principal \$450

Papardelle al huevo con salsa estilo carbonara con arvejas y puré de ajo negro.

Postre \$250

Helado de cerezas, cerezas en conserva y biscuit de chocolate amargo.

Precio de menú de pasos \$920. Platos del menú disponibles por separado.

[www.casadelvisitante.com.ar](http://www.casadelvisitante.com.ar)

### **PEZ GLOBO**

Chef Nacho Molina

Entrada

Spring roll de vegetales con crema de arvejas.

Principal

Chasmu ramen con huevo y fideos de trigo.

Postre



Torta tibia de chocolate y cerezas.

Precio menú de pasos \$650, con copa de vino.

IG: Pezglobofood

## **PIE DE CUBA**

Chef Nacho Molina

Entrada: Huevo crocante con chorizo y alioli de pimientos y ajo asado.

Principal: Pappardelle de espinaca con arvejas y habas.

Postre: Flan de cerezas y chocolate blanco.

Precio menú de pasos \$850, con copa de vino.

[www.piedecuba.com.ar](http://www.piedecuba.com.ar)

## **RESTAURANT FINCA AGOSTINO**

Chefs Pablo Torres y Carlos Torres

### **ENTRADA**

Colchón de arvejas y pollo.

Agostino Finca Chardonnay/ Viognier 2015

### **PRINCIPAL**

Milanesas de entraña, salsa de ajo blanco y puré de camote.

Agostino Familia Gran Reserva 2014

### **POSTRE**

Ensalada de cerezas, menta y limón.

Agostino Extra Brut

Precio del menú de pasos \$1900 por persona.

[www.fincaagostino.com](http://www.fincaagostino.com)

## **RESTAURANTE LA VID. Bodega Norton.**

Chef Patricia Suárez Roggerone

Entrada

Huevo a baja temperatura – tomatiscán mendocino – crema de ajos.

Principal

Ojo de bife grillado – crema de arvejas – papas y cebollas horneadas.

Postre

Cerezas en texturas – bizcocho de chocolate – helado de crema y praliné de pistachos.

Precio menú de pasos con 3 copas de vino de alta gama \$1860 por persona, con IVA incluido. Precio menú de pasos sin vino, con servicio de agua \$1750 por persona, con IVA incluido.

[www.norton.com.ar](http://www.norton.com.ar)

## **UNION 777**

Chef Graciana Solari

A la MESA!

Arvejas con jamón serrano, huevo escalfado y crocante de pan de masa madre. \$270

Primavera en diciembre

Cintas con gambas al ajillo estilo español. \$420

Dulce MESA

Trifle Selva Negra. \$160

[www.cafeteriaunion.com](http://www.cafeteriaunion.com)

## **NEUQUÉN**

### **EN NEUQUÉN CAPITAL**

#### **CASA TINTA**

Chef Emmanuel Leiva

Abre boca

Huevo a baja temperatura, aceite de cerezas y almendras saladas.

Entrada

Tartar de ciervo, cerezas y tema de huevo

Principal

Bondiola en salsa de cerezas, cremoso de arvejas y espárragos al hierro.

Postre

Cerezas en tres texturas con helado de miel y polvo de carozo

Precio del menú de pasos \$950.

<https://web.facebook.com/pages/category/Southern-Restaurant/Casa-Tinta-Restaurante-117271588383573/>

#### **EMMAS SABORES NEUQUINOS**

Chef Emmanuel Leiva

## Recepción

Panes con pickles de cerezas y eneldo

## Entrada

Pan de ajo, ensalada de arvejas, huevo estrellado y jamón de trucha neuquina.

## Principal

Carré con hueso, criolla de cerezas, ajos confitados y terrina de batata

## Postre

Flan de Huevo, cerezas frescas y garrapiñada de arvejas deshidratadas.

Precio del menú de pasos \$790.

<https://web.facebook.com/emmasaboresneuquinos>

## **LA TOSCANA RESTAURANTE**

Chef Mauricio Couly

Ensalada de huevos untuosos y espárragos dorados

Ravioles de papa y ajo con arveja, habas y hongos

Tarta de cerezas ácidas y tapioca con helado de kirsch.

Precio del menú de pasos \$1250.

[www.latoscanarestaurante.com](http://www.latoscanarestaurante.com)

## **EN SAN PATRICIO DEL CHAÑAR**

### **SAURUS RESTAURANT (Bodega Familia Schroeder)**

Chef Ezequiel González

#### Entrada

Riñoncitos de cordero, huevos de codorniz en dos cocciones, papas, zanahoria, bruma de cabra y salsa de rúcula.  
\$540

#### Principal

Bife de cordero, pesto de arvejas, buñuelo de alcauciles, frutillas frescas y puré de hongos. \$650

#### Postre

Cre moso de chocolate-cerezas-nueces, helado de cerezas, cerezas frescas. \$440

Precio menú de pasos \$1590. Platos del menú disponibles por separado.

[IG: schroederwines](https://www.instagram.com/schroederwines)

## **EN SAN MARTÍN DE LOS ANDES**

## **MERKÉN**

Chef Alejandro Marchant

Recepción

Bocado de queso de cabra y cereza.

Entrada

Salteado de arvejas, lentejas y aceitunas negras con huevo de campo pochado.

Principal

Pierna de cordero con limón y salvia, puré suave de ajo y habas.

Postre

Cerezas regionales con helado de queso.

Menús de pasos \$900 por persona.

FB: MerkenSma/

## **TORINO BAR & BISTRO**

Chef Pablo Buzzo

Sopa de ajos negros, huevo mollet con tostón de pan gratinado con queso ahumado. \$250

Lomo de ciervo braseado, puré de arvejas y menta, barbacoa de cerezas. \$600

Tarta clásica de masa de nuez, cerezas caramelizadas en manteca, aceto balsámico y azúcar negra, con helado de pimienta rosa. \$300

Precio menú de pasos \$1000. Platos del menú disponibles por separado.

FB: torinobarbistro

## **CIPOLLETTI**

### **DEL SUR ESPACIO**

Chef Carlo Puricelli

Aperitivo

Hojas de cerezo en tempura y alioli.

Entrada

Arvejas a la catalana y huevo de chacra a 65° C.

Plato

Pejerrey del Pellegrini, miel de ajos negros y maíz.

Postre

Texturas de cerezas de nuestra huerta.

Precio menú de pasos \$900.

[IG: Delsurespacio.carlopuricelli](https://www.instagram.com/Delsurespacio.carlopuricelli)

## **ROSARIO**

### **CHINCHIBIRA**

Chef Diego Hugolini

#### Entrada

Lomo curado, cerezas a la plancha y queso feta. \$280

#### Principal

Raviol de espinaca y yema, crema de morillas. \$490

#### Postre

Cannoli, helado de arvejas, crocante de almendras. \$180

Precio menú de pasos \$850. Platos del menú disponibles por separado.

[www.chinchibira.com](http://www.chinchibira.com)

### **CHURRASQUERÍA**

Chefs Gabriel Ocampo y Pablo Fornero

#### ENTRADA \$210

Huevo, crema, vainilla, cereal.

#### PRINCIPAL \$525

Carne, espárrago, mostaza, arvejas, ajo, cerezas.

#### POSTRE \$180

Remolacha, coco, cereza, arvejas, ricota.

Precio menú de pasos \$850.

[www.churrasqueria.com.ar](http://www.churrasqueria.com.ar)

### **CUADRA BISTRÓ**

Chef Martín Orell

#### Entrada

Huevo frito con morcillas y pan brioche.

#### Principal

Pescado fresco, arvejas de estación y mermelada de ajos.

#### Postre

Cheesecake de cerezas.

Precio menú de pasos \$1270

FB: cuadrabistro/

## **ESENI**

Chef Mariano Risiglione

### **ENTRADAS / \$140**

Roll primavera horneado y relleno de vegetales salteados con jengibre, salsa de soja y semillas de sésamo, acompañado de chutney de cebollas y cerezas.

### **PRINCIPALES / \$240**

Crema de arvejas y ajos asados, crocante de vegetales de temporada y quinoa, migas de masa madre y huevo a baja temperatura.

Zócalo graten de papas, ajos y champiñones, cremoso de huevos y arvejas, kale frito y hojas de escarola.

### **POSTRES / \$140**

Pastel de masa bretona, jalea de cerezas y arándanos, ganache de chocolate y helado de cerezas al Malbec.

Precio menú de pasos (entrada, principal y postre, con limonada de la casa) \$490. Menú de dos pasos (principal, entrada o postre, con limonada de la casa) \$380. Platos del menú disponibles por separado.

IG: esenionaturista

## **FAUSTA COCINA**

Chef Juan Pablo Cugiani

### Entrada

Espárragos, huevo, crumble de limón y alioli de ajo. \$350

### Principal

Ojo de bife, risotto, burrata, arvejas y dominó de papas. \$800

### Postre

Cerezas, chocolate con leche y mascarpone. \$250

IG: faustacocina/

## **RICO BISTRO**

Chef Juan Cimino

### Entrada

Brioche, huevo poêle, panceta, alioli.

### Principal

Boga toro, arvejas, papas, cítricos, alcaparras.

### Postre

Clafoutis de cerezas, mascarpone, cedrón.

Precio del menú de pasos \$600 por persona, incluye una bebida sin alcohol.

FB: ricobistroros/

## **VARÓN WINE BAR & BISTRÓ**

Chef Nicolás Sanfilippo y Yazmín Rojas

### Entrante

Salmorejo de tomate cherry, cereza y ajo asado. \$300

### Principal

Dorado marinado en miso, ostras, naranja, mousseline de arvejas, menta y limón. \$410

### Postre

Galette de cerezas y algarroba con helado de choco blanco y lavanda. \$280

FB: varonwinebar/

## **MISIONES**

### **HOY COCINO YO**

Chef Saúl Lencina

Reviro de cúrcuma con huevo de campo y emulsión de burrito.

Cereza de monte (fruta nativa), sandía, pepino silvestre y jabuticaba (fruta nativa).

Surubí con ajo fermentado en miel de monte y cardamomo.

Trufa de arvejas, chocolate blanco, cedrón y sésamo.

Precio de menú de pasos \$1000 por persona

IG: hoycocinoyo13/