

➔ memorables de guappa

NEW - *Entrañas marinadas en oliva con papas a la crema y champignons*

- *Fondue de camarones (dentro de un calabacín horneado, un exquisito mix de puré, queso y camarones gratinados)*

NEW - *Picaña de cordero con cebolla caramelizada y papa escrachada*

- *Merluza negra (a la manteca de hierbas y aceto con guarnición de tomates cherry asados y papines, cebolla, panceta y tomate concasse)*

NEW - *Brochettes de camarones-bacon con papa escrachada*

- *Pollo a l'ancienne (pechuguitas con salsa de mostaza y papas españolas al champignon)*

NEW - *Volcán de salmón ahumado (con palta, queso crema, huevo poché y rúcula) acompañado de ensalada verde*

- *Medallones de lomo en trilogía de papas y puerros con reducción demi-glace*

- *Brótola sobre base crocante en salsa de puerros y camarones*

- *Lasagna de berenjenas y pollo (láminas de berenjenas y daditos de pollo, mozzarella, tomate concasse y queso parmesano gratinado)*

NEW - *Lasagna de zucchini y camarones (láminas de zucchini, camarones, mozzarella, tomate concasse y queso parmesano gratinado)*

- *Gnochis soufflé (a las hierbas, con crema de queso, tomillo y ciboulette)*

- *Spaghettis con frutos de mar*

NEW - *Master beef (con guarnición)*

➔ entradas frías

- *Bruschettas de salmón ahumado, queso crema y ciboulette con shot de gazpacho*
- *Duo de bruschettas de tomate y berenjenas (en tostadas de pan de campo)*
- *Mix de jamón crudo y queso (jamón crudo, boconccinos, queso brie, berenjenas grilladas y uvas al vino tinto)*

NEW

- *Tapeo Bilbaíno para dos (tortilla de patatas, pimientos cherrys rellenos con queso crema a las hierbas, jamón serrano, salmón ahumado, ratatouille con huevos de codorniz fritos, aceitunas y pulpitos en escabeche)*

➔ entradas calientes

- *Miniaturas de pescado*
- *Rabas de calamar*
- *Chipirones a la plancha*
- *Gambas al ajillo*
- *Vieiras gratinadas*
- *Tabla ::: guappa::: de mar - para dos (gambas, chipirones, rabas y miniaturas de pescado)*
- *Pulpo guappa (marinado en oliva con pimentón, sal gruesa y papas naturales)*

➔ sopas

- *Sopa del día*

➔ ensaladas

- *Verde*
- *Parmesana (rúcula y láminas de parmesano)*
- *Capresse (tomate, mozzarella de búfala y coulis de albahaca y aceitunas negras)*
- *Italiana (jamón crudo, rúcula, tomate, lechuga, mozzarella de búfala y aceitunas negras)*
- *:::guappa::: (verdes, zanahoria, tomates confitados, brotes, boconccinos, panceta crocante, huevo poché y vinagreta de mostaza)*
- *Oriental (espinaca, rúcula, tomates cherry, alcauciles, brotes, queso crocante y vinagreta de jengibre)*
- *Chicken salad (pechuguitas en reducción de balsámico, hojas tiernas de lechuga y rúcula, aceitunas, tomates cherry, queso dambo en canasta de masa philo)*
- *Camarones (gambas salteadas al ajillo con paltas, tomates y hojas verdes en canasta de masa philo)*

NEW

➔ risottos

- *Funghi*
- *De mariscos*
- *Paella completa*

➔ chivitos

- Natural de lomo (lechuga, tomate, mayonesa)

- Canadiense de lomo al pan (lechuga, tomate, mayonesa, huevo frito, morrón, jamón, queso, panceta, aceitunas, papas fritas)

➔ sandwiches & paninis

- ::guappa:: (tiritas de lomo salteadas con cebolla, champignones y gratinado con queso provolone, en pan ciabatta, con papas españolas y tomates confitados)

- Vegetariano (berenjenas, morrones, zuchinis, zanahorias grilladas, coulis de albahaca y mozzarella de búfala, en pan ciabatta)

- Mediterráneo (jamón crudo, rúcula, parmesano, tomates frescos y confitados, alcaparras y aceite de oliva, en pan ciabatta)

- Nórdico (salmón ahumado, queso crema a las hierbas, rúcula, tomates confitados en pan ciabatta integral)

NEW - Chicken Sandwich (pollo, tomate confitado, cebolla caramelizada, rúcula, muzzarella de búfala, verduras en escabeche con un toque de mayonesa de Dijon)

- Tostado de jamón y queso

- Tostado de jamón, queso y tomate

- Tostado napolitano (jamón, queso, mozzarella gratinada y tomate)

➔ pastas

- Gnochis soufflé (a las hierbas, con crema de queso, tomillo y ciboulette)

- Gnochis de ricota y albahaca (con salsa de tomates naturales o de tomates confitados)

- Raviolones de espinaca fresca a los cuatro quesos

- Spaghettis con frutos de mar (salteados con ajo, tomate natural en cubos y albahaca)

- Fettuccini salteados en oliva y ajo con camarones y rúcula

➔ gourmet veggies

- Taboulé de quinoa (vegetariano y sin gluten): quinoa, daditos de tofu empanados, almendras, cherrys y remolachas con vinagreta de frambuesa. Opción vegana sin daditos de tofu **NEW**

- Quiche de verduras (vegetariano): con morrones, zanahorias, cebollas, zapallitos, huevo y crema acompañada de hojas verdes **NEW**

- Risotto de hinojo (vegano, vegetariano, sin gluten): con aceite de oliva, vino blanco y caldo de verduras **NEW**

- Chop suey de pasta de arroz (vegetariano, vegano y sin gluten): con apio, cebolla, morrones, zanahorias, chauchas, berenjenas, zapatillos, vino blanco, salsa de soja, brotes de alfalfa y soja **NEW**

➔ pescados & mariscos

NEW - Volcán de salmón ahumado (con palta, queso crema, huevo poché y rúcula) acompañado de ensalada verde

NEW - Brochettes de camarones-bacon con papa escrachada

- Brótola sobre base crocante en salsa de puerros y camarones

- Salmón con gremolata sobre mix de hongos y espinacas con vinagreta de limón y finas hierbas

- Lasagna de zucchinis y camarones (láminas de zucchinis, camarones, mozzarella, tomate concasse y queso parmesano gratinado)

- Fondue de camarones (dentro de un calabacín horneado, un exquisito mix de puré de calabaza, queso y camarones gratinados)

- Merluza negra (a la manteca de hierbas y aceto con guarnición de tomates cherry asados y papines, cebolla, panceta y tomate concasse)

➔ los clásicos de punta del este

- Brótola grillé (con guarnición)

- Salmón grillé (con guarnición)

- Brótola roquefort (al cartoccio)

- Brótola a la manteca negra y alcaparras

- Paella completa

➔ guarniciones

- Papas Fritas

- Papas noisette

- Puré de papas

- Calabaza horneada

- Arroz Blanco

- Verduras grilladas

➔ carnes & aves

- Milanesas de lomo o pollo (con guarnición)

- Milanesas gratinadas con salsa de champignones y papas rústicas

- Master beef (con guarnición)

- Medallones de lomo grillé (con guarnición)

- Medallones de lomo a la pimienta con gratin de papas

- Medallones de lomo en trilogía de papas y puerros con reducción demi-glace

- Rack de cordero (con salsa de cardamomo y ajo confitado con gratin de papas y salteado de endivia y radicchio)

- Pollo grillé (con guarnición)

- Lasagna de berenjenas y pollo (láminas de berenjenas y daditos de pollo, mozzarella, tomate concasse y queso parmesano gratinado)

- Pollo a l'ancienne (pechuguitas con salsa de mostaza y papas españolas al champignon)

- Entrañas marinadas en oliva con papas a la crema y champignons

- Picaña de cordero con cebolla caramelizada y papa escrachada

NEW

NEW

NEW

➔ postres & dulces

- Palmerita
- Cañón de dulce de leche
- Ensalada de frutas
- Helados
- Martín Fierro guappa (queso y dulce de membrillo o batata)
- Tarta Tatín con helado
- Torta húmeda de chocolate, mascarpone y praliné
- Crêpes gratinadas de dulce de leche
- Crêpes flambé de manzanas
- Creme Brulée
- Gota de mousse de dulce de leche con coulis de frambuesa
- Volcán de chocolate con helado
- Cheese cake de frutos rojos
- Mil hojas de dulce de leche

➔ desayunos & meriendas

- Medialuna de manteca (dulce o salada)
- Tostadas (3 unidades)
- Medialuna rellena (jamón y queso)

- Continental (café con leche o té, medialuna, tostada, manteca, mermelada, jugo de naranjas)

- Americano (café con leche o té, medialuna, tostada, manteca, mermelada, jugo de naranjas, huevos revueltos, panceta)

- Naturista (café con leche o té, ensalada de frutas, yoghurt descremado, jugo de naranjas, tostada de pan negro, queso y cereales)

➔ cafés

- Café
- Café con crema
- Café doble
- Café doble con crema
- Café con leche
- Café con Baileys
- Café irlandés
- Cortado
- Cortado doble
- Capuccino
- Capuccino doble
- Submarino
- Chocolatada
- Té
- Té con leche

➔ jugos & licuados

- Jugo de tomates
- Jugo de naranjas
- Limonada
- Limonada con gengibre y menta
- Licuado de mango y jugo de naranjas
- Licuado de frutas con agua
- Licuado de frutas con leche
- Licuado de frutas con jugo de naranjas
- Ice cream
- Milk shake

➔ tea time

de 16 a 19 h

- Té, chocolate o café; zumo natural de naranjas; waffle (con crema y frutos rojos o con salsa de chocolate, dulce de leche y frutillas); 2 delis dulces o salados a elección (cañoncitos, media lunas, palmeritas, budines, cupcakes y tostados)

➡ bebidas con alcohol

- Ron Bacardi 8 años
- Vodka Grey Goose
- Grappa
- Campari
- Ron Bacardi Añejo
- Tequila
- Jerez Tio Pepe
- Lemoncello
- Ron Baccardi
- Fernet
- Gancia
- Martini
- Cinzano
- Gin Bombay Sapphire

➡ cervezas

- Patricia 355 cc
- Corona 355 cc
- Patricia 620 cc
- Patagonia Amber 740 cc
- Patagonia Bohemia 740 cc
- Patagonia Weisse 740 cc
- Chopp 500 cc

➡ cocktails

- Negroni
- Bloody Mary
- Margarita
- Cuba Libre
- Caipirinha
- Caipiroska
- Caipiroska Grey Goose
- Bacardi Mojito
- Daikiri
- Bellini
- Campari Orange
- Piña Colada

➡ bebidas

- Refrescos
- Agua mineral

➡ frutales espirituosas

- Clericó Champagne
- Clericó grande
- Clericó chico
- Sangría grande
- Sangría chica
- Copa de vino (blanco, tinto, rosado)

➡ licores

- Cointreau
- Baileys
- Drambuie
- Frangelico
- Lochan Ora
- Tia Maria
- Licor de Tannat
- Hennessy vs
- Hennessy vsop
- Hennessy xo
- Pisco
- Amaretto
- Sambucca

➡ whiskies

- J. Walker Etiqueta Azul
- J. Walker Etiqueta Dorada
- J. Walker Etiqueta Negra
- J. Walker Etiqueta Roja
- J&B
- Grant's
- Chivas Regal
- Glenfiddich
- Jack Daniel's

Los precios incluyen impuestos, no incluyen Servicio. Si desea factura con RUT, solicítela previamente.

Todas las propuestas de la carta, panes, repostería y conservas,
son elaborados artesanalmente en nuestra cocina.