

CARTA MENÚ

EL MESÓN
RESTAURANTE & BAR

ENTRADAS / STARTERS

Rabas y salmón crocante, con guacamole, nachos y crema ácida.

Crispy salmón and squid rings whit guacamole, nachos and acid cream.

\$ 9.500

Chipirones con pimentón de Cachi en emulsión de papa, astilla de jamón crudo y olivas. / *Cuttlefish with Cachi's Pepper in Potato Emulsion with Raw*

Ham and Olives 

\$ 8.200

Queso de cabra crocante con vegetales, chutney de cayote, crema de locoto y ganache de morrón. / *Crispy Goat Cheese served with Vegetables,*

Cayote ´s Chutney, Locoto´s Cream and Pepper´s Ganache

\$ 6.900

Croquetas de lentejas, hongos y berenjena, con mayonesa de calabaza y chips de verduras. / *Lentils, mushrooms and eggplant nuggets served with pumpkin mayonnaise and vegetables chips.*

\$ 5.600



REGIONALES / REGIONAL DISHES

Porción de empanadas de carne o queso de cabra

Empanadas, meat or goat cheese

\$ 2.900

Tamales (2 u.) 

Cornmeal with meat and vegetables (2 u.)

\$ 3.700

Humita (estacional)

Humita, regional corn pie (seasonal)

\$ 3.400



Locro salteño

Locro, regional pumpkin soup with white corn, beans and meat (seasonal)

\$ 7.900

ENSALADAS / SPECIAL SALADS

Ensalada Super Greens: salmón crispy , berro, rúcula, lechuga, brócoli, chauchas, habas, palta y arvejas. / **Green Salad:** *crispy salmon, watercress, arugula, lettuce, broccoli, green beans, broad beans, avocado and peas salad.*

\$ 9.900

Ensalada César de Pollo: lechuga, queso parmesano, croutons, pollo crujiente, tomate cherry, choclo, morrón asado y aderezo clásico César.

Caesar Chicken: *lettuce, parmesan cheese, croutons, crunchy chicken, cherry tomatoes, corn, roasted red peppers and classic caesar dressing.*

\$ 8.500

Ensalada Fresca: mix de verdes, semillas andinas, quesillo, quinoa, zanahoria y remolacha rallada. / **Fresh Salad:** *green mix, andean seeds, regional cheese, quinoa, carrot and grated beetroot.*

\$ 6.700  

Ensalada de la Huerta: palta, tomate cherry, choclo, cebolla morada, calabaza asada, hongos y berro. / **Garden Salad:** *avocado, cherry tomatoes, corn, purple onion, roasted pumpkin, mushrooms and watercress.*

\$ 6.900  

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Salmón en salsa americana acompañado con quinoa negra, espinaca, pera, castañas, y papines. / *Salmon with american sauce served with black quinoa, spinach, pear, chestnuts and andean potatoes*

\$ 19.500 

Ojo de bife sobre emulsión caprese, creme brulée de humita, papa rellena de hongos y chimichurri de tomate/Ribeye on caprese emulsion accompanied by humita ´s creme brulée, potato stuffed with mushrooms and tomato chimichurri

\$ 13.500

Lomo a la pimienta con papa, hummus de palta, hongos y verduras de temporada/ *Loin in Pepper Sauce accompanied by Potatoes, Avocado's Hummus, Mushrooms and Seasonal Vegetables*

\$ 14.000 

Bondiola braseada en salsa de naranja y maracuyá servida con batata y ciruela crocante, manzana y cebolla al aceto con ensalada fresca. / *Pork in orange and passion fruit sauce served with crispy sweet potato and plum, apple and onion wish fresh salad* **\$ 11.700**

Risotto de choclo, langostinos, queso de cabra en textura y mote crocante
Corn , prawns and goat cheese risotto with crispy mote

\$ 11.300

Agnolottis de calabaza, frutos secos y queso con salsa de tomate, albahaca, hongos y camarones./ *Pumpkin, dry fruits and cheese agnolottis served with tomato, basil, mushrooms and shrimp sauce*

\$ 9.900

Curry de vegetales y tofu glaseado. / *Vegetables Curry and Glazed Tofu*

\$ 7.300



GRILLADOS / GRILLED

NO INCLUYE GUARNICIÓN / GARNISH IS NOT INCLUDED

Paillard de pollo 300 g. / *Chicken 300 g.*

\$ 7.900

Salmón 250 g. / *Salmon 250 g.*

\$ 16.900

Pacú / Pacu

\$ 11.500

Lomo 250 g. / *Beef tenderloin 250 g.*

\$ 11.500

Bife de chorizo 250 g. / *Steak 250 g.*

\$ 12.500

Milanesa con guarnición / *Breaded veal with garnish*

\$ 11.000

GUARNICIONES / GARNISH

Puré de papa o calabaza / *Mashed potatoes or pumpkin*

Papas fritas / *French fries*

Papas noisette / *Noisette potatoes*

Papas a la crema / *Boiled potatoes with cream*

Arroz integral o arroz blanco / *Whole or white rice*

Panaché de verduras / *Steamed vegetables*

\$ 2.900 (c/u)

POSTRES / DESSERTS

CONSULTAR OTRAS OPCIONES DISPONIBLES

Creme brulée con frutas de estación y merengue seco.

Creme brulée with seasonal fruits and dry meringue.

\$ 4.700

Volcán de chocolate con ganache de naranja, almendras, frutos rojos y helado de americana. / Chocolate volcano served with orange ganache, almonds, red fruit and ice cream.

\$ 5.700

Chocolate blanco, limón y albahaca acompañado de yogurt natural,
sorbete de manzana, jengibre y gel de caña legui.
White chocolate, lemon and basil accompanied by natural yogurt,
apple and ginger sorbete and legui's cane jelly

\$ 4.500

Brownie de harina morada con cremoso de queso de cabra, granola
andina, frío de pitahaya y frutas de estación
Purple flour brownie with creamy goat cheese, andean's cereal mix,
pitahaya sorbete and seasonal fruits

\$ 4.900

Ensalada de frutas de estación
Seasonal fruit salad

\$ 4.300

Panqueque de manzana al Ron con helado de vainilla
Ron apple pancake served with ice cream

\$ 4.700

Flan de vainilla con dulce de leche y crema Chantilly
Vanilla egg custard served with dulce de leche and chantilly cream

\$ 3.500

BEBIDAS SIN ALCOHOL
NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Agua mineral / Still water

\$ 2.000

Gaseosas / Sodas

\$ 2.000

Jugo de naranja o pomelo natural / Natural orange
or grapefruit juice

\$ 2.300

Licuarios (banana / ananá / frutilla)
Smoothies (banana / pineapple / strawberry)

\$ 2.800

CERVEZAS / BEERS

Salta Rubia / Negra 500 cc.

\$ 2.900

Heineken 330 cc.

\$ 3.300

Miller

\$ 3.400

Corona / Sol

\$ 3.700

EL MESÓN

Exclusiva elaboración propia de productos representativos de la cultura nortea, priorizando proveedores locales con un fuerte compromiso con nuestra tradición y con la calidad.

Exclusive products of own elaboration, representative of the north of Argentina, prioritizing local suppliers with a strong commitment with our tradition and quality.

Por favor informe al camarero si usted es celíaco.

Please inform the waiter if you are celiac.



Opción Libre de Gluten
Gluten-free Option

Disponemos de opciones vegetarianas y veganas en nuestra carta:

Vegetarian and vegan options in our menu:



Vegetariano



Vegano

Estimado cliente, la media porción tendrá un valor del 70% del precio de venta del plato.

Dear customer, half portion will have a value of 70% of the selling price of the dish .

Los precios expresados son únicamente en efectivo, débito o tarjeta de crédito en un solo pago.

The prices expressed are only in cash, debit or credit card in one payment.