

CARTA RESTÓ

EL MESÓN - ALEJANDRO I

01.

RESTO

ENTRADAS / Starters

Rabas y salmón crocante, cremoso de maíz con azafrán, espuma de ajo asado acompañado de criolla de olivas / Fried Calamari and crispy salmon, creamy corn with saffron, roasted garlic foam served with olive creole

\$ 19.500
\$16.115.70
Precio sin IVA

Langostinos crocantes y moldeado de quinoa, palta, mango y tomate con salsa bisque / Crispy prawns and quinoa molded with avocado, mango, tomato; served with bisque sauce

\$ 18.500
\$15.289.26
Precio sin IVA

Provoleta de queso de cabra, salteado de papines y cherrys disecados, acompañado de chipirones al Torrontés / Goat cheese provoleta, sautéed andean potatoes and dried cherry tomatoes, served with baby squid in Torrontés wine

\$ 16.500
\$13.636.37
Precio sin IVA

Sopa de cebolla, tostada francesa con rolls de quesillo y tartar de trucha curada / Onion soup, French toast with regional cheese rolls and cured trout tartare.

\$ 16.300
\$13.471.08
Precio sin IVA

REGIONALES / Regional Dishes

Porción de empanadas de carne o queso de cabra (3 u.)
Empanadas, meat or goat cheese (3 u.)

\$ 5.900
\$4.876.04
Precio sin IVA

Tamales (2 u.)
Cornmeal with meat and vegetables (2 u.)

\$ 7.500
\$6.198.35
Precio sin IVA

Humita (estacional)
Humita, regional corn pie (seasonal)

\$ 7.300
\$6.033.06
Precio sin IVA

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

\$ 18.500
\$15.289.26
Precio sin IVA

PRINCIPALES / Main Courses

Salmón en croûte de almendras, beurre blanc de naranja y azafrán, cremoso de quinoa y espinaca e hinojo braseado / Salmon in almonds crust, orange and saffron beurre blanc, creamy quinoa and spinach and braised fennel

\$ 35.200
\$29.090.91
Precio sin IVA

Lomo al Tannat, cremoso de hongos, tortilla de papas andinas y cebolla rellena / Loin in Tannat Sauce, mushroom cream, Andean potato omelette and stuffed onion

\$ 31.500
\$26.033.06
Precio sin IVA

Bife de chorizo con crema de parmesano y ajo, puré de papa con perfume de pimienta y berenjenas al gratén / Sirloin steak with Parmesan and garlic cream, mashed potatoes with pepper essence and gratin eggplants.

\$ 30.600
\$25.289.26
Precio sin IVA

Osobuco en su jugo, risotto de trigo y estofado de verduras / Ossobuco in its juice, wheat risotto and vegetable stew

\$ 26.500
\$22.727.27
Precio sin IVA

Cerdo en dos cocciones a la barbacoa con papa americana y vegetales encurtidos / Barbecue-style twice cooked pork, American potatoes and pickled vegetables

\$ 27.500
\$21.900.83
Precio sin IVA

Fideos al huevo con frutos de mar / Egg noodles with seafood.	\$ 22.500 <i>\$18.595.05</i> <i>Precio sin IVA</i>
Risotto de tomate seco, queso de cabra, calamar y camarones a la plancha / Sun-dried tomato risotto, goat cheese, squid and grilled shrimp	\$ 23.000 <i>\$19.008.27</i> <i>Precio sin IVA</i>
Brochettes de tofu, hongos y vegetales a la soja; papas al curry y crema ahumada de coliflor / Soy-glazed Tofu, mushrooms and vegetables brochettes, curry potatoes and smoked cauliflower cream	\$ 16.000 <i>\$13.223.14</i> <i>Precio sin IVA</i>
Milanesa con guarnición / Breaded cutlet with side dish	\$ 26.500 <i>\$21.900.83</i> <i>Precio sin IVA</i>

GRILLADOS / Grilled

No incluye Guarnición / Garnish is not included

Salmón 250 g. / Salmon 250 g.	\$ 28.500 <i>\$23.553.72</i> <i>Precio sin IVA</i>
Pacú / Pacu fish	\$ 23.000 <i>\$19.008.27</i> <i>Precio sin IVA</i>
Paillard de pollo 250 g. / Pechuga 250 g. Chicken 250 g. / Breast 250 g.	\$ 16.500 <i>\$13.636.37</i> <i>Precio sin IVA</i>
Bife de chorizo 350 g. / Steak 350 g.	\$ 25.500 <i>\$21.074.38</i> <i>Precio sin IVA</i>
Ojo de bife 300 g. / Ribeye 300g.	\$ 24.500 <i>\$20.247.94</i> <i>Precio sin IVA</i>
Lomo 250 g. / Beef Tenderloin 250 g.	\$ 24.500 <i>\$20.247.94</i> <i>Precio sin IVA</i>

GUARNICIONES / Garnish

Puré de papa o calabaza / Mashed potatoes or pumpkin	\$ 8.000 <i>\$6.611.57</i> <i>Precio sin IVA</i>
Papas rústicas / Rustic-style potatoes	
Papas noisette / Noisette potatoes	
Papas o espinacas a la crema. / Creamed potatoes or spinach	
Arroz integral o arroz blanco / Brown or white rice	
Panaché de verduras / Steamed vegetables	

ENSALADAS / Special Salads

Ensalada Super Green: berro, rúcula, lechuga, brócoli, chauchas, habas, palta, arvejas y salmón crispy / Super Green Salad: watercress, arugula, lettuce, broccoli, green beans, fava beans, avocado, peas and crispy salmon	\$ 22.000 <i>\$18.181.82</i> <i>Precio sin IVA</i>
Ensalada César de pollo: lechuga, queso parmesano, croutons, pollo crujiente, tomate cherry, choclo, pimienta asado y aderezo César clásico / Chicken Caesar salad: lettuce, Parmesan cheese, croutons, crispy chicken, cherry tomatoes, corn, roasted bell pepper and classic Caesar dressing	\$ 19.000 <i>\$15.702.48</i> <i>Precio sin IVA</i>

Ensalada de Campo: pollo a la plancha, lechuga mantecosa, huevo, tomate seco, aceitunas negras, arándanos, quinoa y aderezo de mostaza y miel / Country Style Salad: grilled chicken, butter lettuce, egg, sun-dried tomato, black olives, blueberries, quinoa and mustard-honey dressing 

\$ 18.500
\$15.289.26
Precio sin IVA

Ensalada de la huerta: palta, tomate cherry, choclo, cebolla morada, calabaza asada, hongos y berro / Garden salad: avocado, cherry tomato, corn, red onion, roasted pumpkin, mushrooms and watercress  

\$ 16.500
\$13.636.37
Precio sin IVA

MENÚ INFANTIL / Children’s Menu
Hasta 12 años / Up to 12 years old

Spaghetitis o Ñoquis con Salsa Fileto o Crema / Noodles or Gnocchi with Fileto or Cream Sauce

\$ 12.500
\$9.917.36
Precio sin IVA

Milanesa con Papas Fritas o Puré de Papas. / Breaded cutlet with French Fries or Mashed Potatoes

\$ 19.500
\$16.115.71
Precio sin IVA

POSTRES / Desserts

Crème brûlée con salsa de maracuyá, ganache de banana, compota de fruta y sorbete de naranja e hibiscus / Crème brûlée with passion fruit sauce, banana ganache, fruit compote served with orange and hibiscus sorbet 

\$ 9.500
\$7.851.24
Precio sin IVA

Volcán de chocolate/ dulce de leche, macarrón y frutos rojos con helado de americana / Chocolate lava cake/ dulce de leche, macaroon and red berries with vanilla ice cream 

\$ 10.700
\$8.842.98
Precio sin IVA

Brownie de chocolate y algarroba, queso de cabra con velo de dulce de leche sobre granola andina, helado de nuez en salsa de torrontés / Chocolate and carob brownie, goat cheese with dulce de leche veil over Andean granola, walnut ice cream with Torrontés wine sauce 

\$ 9.500
\$7.851.24
Precio sin IVA

Cheesecake de limón y chocolate blanco, peras, falso caviar de menta y helado de café / Lemon and white chocolate cheesecake, pears, mint-flavored caviar and coffee ice cream 

\$ 9.400
\$7.768.60
Precio sin IVA

Ensalada de frutas de estación / Seasonal fruit salad 

\$ 9.200
\$7.603.31
Precio sin IVA

Panqueque de manzana al ron con helado de vainilla, crema de canela y nuez / Apple pancake with rum and vanilla ice cream, cinnamon and walnut cream 

\$ 9.200
\$7.603.31
Precio sin IVA

Flan de vainilla con dulce y crema / Vanilla flan with dulce de leche and cream 

\$ 8.700
\$7.190.09
Precio sin IVA

BEBIDAS SIN ALCOHOL / Non Alcoholic Beverages

Agua mineral / Still water	\$ 4.500 <i>\$3.719.01 Precio sin IVA</i>
Gaseosas / Sodas	\$ 4.500 <i>\$3.719.01 Precio sin IVA</i>
Jugo de naranja o pomelo natural / Natural orange or grapefruit juice	\$ 5.500 <i>\$4.545.46 Precio sin IVA</i>
Licuarios (banana / ananá / frutilla) / Smoothies (banana / pineapple / strawberry)	\$ 6.000 <i>\$4.958.68 Precio sin IVA</i>

CERVEZAS / Beers

Salta Rubia / Negra	\$ 5.500 <i>\$4.545.46 Precio sin IVA</i>
Heineken	\$ 6.700 <i>\$5.537.19 Precio sin IVA</i>
Miller	\$ 6.000 <i>\$4.958.68 Precio sin IVA</i>
Corona	\$ 6.900 <i>\$5.702.48 Precio sin IVA</i>

CERVEZAS SIN ALCOHOL/ Non Alcoholic Beers

Stella Artois	\$ 6.800 <i>\$5.619.48 Precio sin IVA</i>
Corona	\$ 6.800 <i>\$5.619.48 Precio sin IVA</i>



Opción Libre de Gluten
Gluten-free Option



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan

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