

ROOT

COCINA DE ESTACIÓN

ENTRADAS

Mollejas de garganta doradas a las brasas, morcilla, babaganush, arropo de chañar, cítricos y batatas crocantes.

Empanadas de lomo, crema de pimientos y tomates asados.

Crema untuosa de vegetales, criollito de hojaldre y queso brie.

Colas de langostinos, calamar, puré de alubias. Salteado de brotes, palta fresca, brissé de parmesano, emulsión de vino blanco y pimentón ahumado..



Quesos de cabra, frutos secos, miel, compota de frutas.



Papas rústicas, huevos estrellados, bacon, crema de queso ahumado y verdeo.

Rabas crocantes, mayonesa de wasabi, cítricos, salsa tártara.

Jamón crudo, queso brie, miel de panal, focaccia de hierbas.

SANDWICHES

Hamburguesa de ojo de bife a la parrilla, panceta grillada, cebolla, tomate pepinillos, cheddar americano.

Lomo grillado, huevo estrellado, cebollas tiernas, tomate, lechuga, salsa tártara, queso Raclette.

Tostado de jamón horneado y queso tybo en pan de miga.

Ciabatta de jamón crudo, queso, manteca y tomate en conserva

Club Sandwich de pollo grillado, huevo, lechuga, panceta y tomates.

Salmón ahumado, palta, queso cítrico y cebolla morada en pan de aceitunas.

Completo de milanesa de lomo, jamón horneado, queso, lechuga, tomate aderezo de mostaza y mayonesa.

(Todos los sándwiches se acompañan con coleslaw y guarnición de papas fritas)

ENSALADAS



Zapallo Kabutia, queso brie, ciruelas pasas, hojas verdes, tomates asados.



Clásica ensalada Caesar de pollo soute, panceta y queso grana.



Mozzarella de búfala, vegetales asados, olivas verdes, hojas de albahaca, jugo de ternera.



Ensalada de salmón asado, zanahorias en conserva, tomates asados, dressing de mostaza y miel.



Endivias, remolacha agridulce, queso azul, pistachos candy.

CARNES A LAS BRASAS

Bife de chorizo asado, salsa oscura de vino. Salteado de portobellos, cebolla morada, papa andina y tocino. Con su chimichurri y criolla. Tortilla de trigo.



Ribs de cerdo, barbacoa, papas asadas, pesto de hierbas.



Matambrito de cerdo adobado, ensalada de vegetales encurtidos, peras ácidas y brotes amargos.



Éntraña de ternera marinada en baharat, asada a las brasas. Crema de espinacas, huevo poché, chips de mandioca y salsa de pimientos. Chimichurri de vino tinto y salsa criolla.



Ojo de bife braseado en salsa de tomates dulces y romero, acompañado de revuelto gramajo.



Pechuga de campo en marinada china cocinada en olla de hierro, vegetales de fondo y aceitunas verdes. Humita de choclo con queso de cabra fresco.

CORTES GRILLADOS



Salmón rosado.



Suprema de ave.



Entrecote de ternera.



Entraña.

RACIONES

Mozzarella de búfala, gastric de remolacha.

Escalibada de vegetales, jugo de ternera.

Papas rústicas.

Cremoso de zapallo y oliva extra virgen.

Arroz fino al ajo confit.

Queso brie, miel de panal.

Fuet, queso grana 12 meses.

Salmón ahumado, alcaparras.

Papas fritas.

Cremoso de papas.

Hojas verdes, tomates frescos, cebolla morada en aros.

PASTAS, RISOTTOS Y PESCADOS

Fetuccine cortado a cuchillo, cerdo braseado, langostinos, brócoli fresco. Caldo de langosta y crema de leche



Risotto de hongos shitakes, portobellos, voletus, pesto de tomates secos, queso ahumado.



Sorrentinos de hongos, ragout de cordero especiado al vino tinto y fondo de cocción. Chips de champignones.

Ñoquis de espinaca, salchicha ahumada picante, crema de queso azul gratinado.



Risotto de camarones, azafrán, pomelo, huacatay, cremoso de coliflor.



Salmón rosado asado, cítricos, kabutia, anís estrellado, vegetales, semillas de girasol tostadas, manteca de hierbas.



POSTRES

Pera tibia especiada, crocante de caramelo, glasé de vino tinto, inglesa de mandarina, sablé de nuez.

Cheesecake dulce de leche Luxor, corazón de whisky, helado de Dulce de Leche.

Untuoso de chocolate amargo y con leche & NY cookies



Cremoso de flan, Baileys, pannacotta de café, nuez y banana rotie.



Ensalada de frutas, syrup de menta y cítricos.



Degustación de helados