

Le proponemos sabores locales; esencia argentina.

La cocina es la muestra del paisaje de nuestro país, de su historia, tradición y cultura. En nuestro restaurante Cantina queremos rendir homenaje a todos esos sabores y aromas que nos definen. Productos de excelente calidad combinados con recetas autóctonas y una cocina honesta, sincera y auténtica.

Le invitamos a que maride nuestros platos con otro fruto de nuestra tierra y que ya es universal; nuestros vinos. Desde nuestra capital del vino, Mendoza, ofrece distintos varietales entre ellos el Malbec como bandera o los aromáticos y elegantes Torrontés como nuestro varietal local desde los Valles Calchaquies. Descubra nuestra amplia selección de uvas, bodegas y regiones o déjese aconsejar por nuestro equipo.

Esperamos que lo disfrute.

We offer you local flavors; Argentine essence.

The kitchen is a reflection of the landscape of our country, its history, tradition, and culture. In Cantina restaurant, we want to pay homage to all those flavors and aromas that define us. Products of excellent quality combined with indigenous recipes and a kitchen that is honest, sincere, and authentic.

We invite you to pair our dishes with another product of our land that is already universal; our wines. From our wine capital, Mendoza, we offer different varietals, including Malbec as our flagship or the aromatic and elegant Torrontés as our local varietal from the Calchaquí Valleys. Discover our wide selection of grapes, wineries, and regions, or let our team advise you.

We hope you enjoy it.

CANTINA

SABOR LOCAL

PARA COMENZAR | *STARTERS*

Nuestras croquetas de jamón serrano y de papas con panceta y puerro
Home made croquet filled with Serrano Ham, Potato, Bacon and leek

Faina, burrata, tomates quemados y pesto
Chick pea pizza, Burrata Cheese, Tomato and basil pesto

Revuelto gramajo con salchicha parrillera (huevos rotos)
Broken eggs gramajo's Style with grilled sausage

Tortilla de papas con cebolla
Potato and onion omelette

Provoleta, focaccia, morrones asados
Grilled provoleta cheese, focaccia and grilled bell peppers

Empanadas de carne, jamón y queso, humita
Argentinian pie sample: beef, ham and cheese, and humita "sweet corn"

Lengua a la vinagreta
Beef tongue with vinaigrette sauce

Ensaladilla Rusa y cornalitos fritos
Olivier salad and fried whitebait

Rabas, mayonesa de lima
Fried calamari, lime mayonnaise

Ensalada Caesar con pollo al Jospé
Caesar Salad with wood fire grilled chicken

PASTAS

Tagliatelle al huevo, ragout de ossobuco
Egg Tagliatelle pasta with ossobuco ragout

Orecchiette con crema de hongos y trufa
Orecchiette pasta served with mushroom and black truffle cream sauce

Risotto de maíz, zucchini y queso brie (Opción vegana con queso de castañas)
Corn risotto, zucchini and brie Cheese (Vegan option with chestnut cheese)

DE LA TIERRA | FROM THE EARTH

T bone 500 gr.
T-Bone Steak 500gr.

Bife de chorizo 250 gr.
New York Steak 250gr.

Ojo de bife 250 gr.
Rib eye steak 250gr.

Lomo madurado 250 gr.
Matured Beef Tenderloin 250gr.

Entraña grillada 250 gr.
Outside beef skirt 250gr.

Cuarto de pollo a las leñas
Wood fire chicken breast or leg

Paleta de cordero patagónico a las brasas
Wood fire leg of Patagonian lamb

Milanesa de ternera a la napolitana
Beef milanesa, napolitana style (ham, cheese and tomato sauce)

DEL MAR | FROM THE SEA

Abadejo con manteca de almendras
Haddock served with almonds butter

Merluza a la marinera con almejas
"Marinera" style hake with clams

Trucha patagónica grillada, espinacas y concassé de tomates
Grilled Patagonian trout, served with spinach and tomato concasse

Lenguado con mantequilla de limón
Sole with lemon butter

ACOMPAÑAMIENTOS | GARNITURES

Ensalada mixta (Lechuga, tomate y cebolla)
Lettuce, tomato and onion salad

Ensalada de chauchas, papas y huevo
Green beans, potato and egg salad

Ensalada de rúcula, parmesano y tomate seco
Arugula, dry tomato and parmesan cheese salad

Papas fritas (*opción trufadas)
*French fries (*Truffle option)*

Papas fritas con huevos a caballo (*opción trufadas)
*French fries served with two eggs on the top (*Truffle option)*

Puré de papas (*opción trufado)
*Mashed potatoes (*Truffle option)*

Espinacas a la crema
Creamy spinachs

Verduras asadas
Grilled vegetables

Arroz pilaf
Pilaf rice

SALSAS | SAUCES

Chimichurri

Brava

Pesto

Gaucha

Tártara

Criolla

Barbacoa

DULCES | SWEETS

Flan casero, dulce de leche y crema
Home made flan, "dulce de leche" and custard

Vigilante (Queso y dulce)
Fresh cheese, quince and sweet potato

Volcán de dulce de leche, helado de vainilla
Dulce de leche moelleux served with vanilla ice cream

Mousse de chocolate, aceite y sal
Chocolate mousse, olive oil and sea salt

Panqueques con dulce de leche
"Dulce de leche" pancakes

Helado de la cantina (2 bochas)
Ice cream (two scoops)