

## **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*

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 con atun  
*Olivier salad and tuna fish*

Rabas, mayonesa de lima (vajilla blanca ensalada)  
*Fried calamari, lime mayonnaise*

Ensalada Caesar con pollo al jospier  
*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*

## DE LA TIERRA | FROM OUR LANDS

T bone 500 gr.

*T-Bone steak 500gr.*

Bife de chorizo 300 gr.

*New York steak 300gr.*

Lomo 300 gr.

*Beef tenderloin 300gr.*

Entraña grillada 300 gr.

*Outside beef skirt 300gr.*

Cuarto de pollo a las leñas

*Wood fire chicken breast or leg*

Milanesa de ternera tradicional (\*opción a la napolitana)

*Beef milanesa, (\* napolitana style ham, cheese and tomato sauce)*

## ACOMPAÑAMIENTOS | SIDES

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*

## DEL MAR | FROM THE SEA

Abadejo con manteca de almendras, yogur y escalivada.  
*Haddock served with almonds butter, yoghurt and escalivada*

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

## 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 moellenx 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)*

## AGUAS Y GASEOSAS

### SOFT DRINKS

Agua sin Gas / *Still Water*

Agua con Gas / *Sparkling Water*

Acqua Panna / *Still Water*

San Pellegrino / *Sparkling Water*

Gaseosas / *Soft Drinks*

Limonada Clasica

Limonada Casa Lucia