

## **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*

Nuestros buñuelos de espinacas con alioli y gajos de lima  
*Our spinach fritters with aioli and lime wedges*

Faina, stracciatella, tomates quemados y pesto  
*Faina, stracciatella, burnt tomatoes and pesto*

Tortilla de patata con cebolla  
*Potato omelette with onions*

Provoletta con tomates asados, pesto y focaccia  
*Provoletta with roasted tomatoes, pesto and focaccia*

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

Paté de hongos trufados, albahaca, pistachos y pan chato  
*Truffled mushroom pâté, basil, pistachios and flatbread*

Mollejas glaseadas con puré de papas y hongos  
*Glazed sweetbreads with mashed potatoes and mushrooms*

Pejerrey frito con ensalada de rúcula y encurtidos  
*Fried silverside with rocket salad and pickles*

Ensalada César con pollo al jospoer o salmón marinado  
*Caesar salad with jospoer chicken or marinated salmon*

## NUESTROS PLATOS DE INVIERNO | *OUR WINTER DISHES*

Polenta crocante con salsa de tomates frescos, morcilla y langostinos grillados  
*Crispy polenta with fresh tomato sauce, black pudding and grilled prawns*

Pastel de papa de nuestra Cantina  
*Potato pie from our Cantina*

Arroz meloso de maíz con hongos de temporada  
*Mellow corn rice with seasonal mushrooms*

## NUESTRAS PASTAS | OUR PASTA

Tagliatelle al huevo con estofado de lomo

*Egg Tagliatelle with stewed pork loin*

Orecchiette con crema de hongos y trufa

*Orecchiette with mushroom and truffle cream*

Raviolis de boniato asado, castañas y queso Brie con manteca de hierbas

*Roasted sweet potato, chestnut and Brie ravioli with herb butter*

## DE LA TIERRA | FROM THE EARTH

Asado banderita 450gr

*Bone flanken thin cut 450gr*

Ojo de bife 350gr

*Rib eye steak 350gr*

Lomo 350gr

*Beef tenderloin 350gr*

Entraña grillada 350 gr

*Outside beef skirt 350gr*

Pechuga de pollo de campo

*Free range chicken breast*

Milanesa de ternera tradicional

*Beef Milanesa*

Milanesa a la napolitana

*Beef Milanesa Napolitana style (ham, cheese and tomato sauce)*

## ACOMPAÑAMIENTOS DE LA HUERTA | SIDES

Ensalada mixta

*Mixed salad*

Ensalada de rúcula, parmesano y tomate seco

*Arugula, dry tomato and parmesan cheese salad*

Espinacas a la crema

*Creamy spinachs*

Hongos grillados

*Grilled mushrooms*

Vegetales de temporada

*Seasonal vegetables*

## NUESTRAS PAPAS | OUR FRIES

Papas fritas \*opción trufada  
*French fries (\*Truffle option)*

Papas fritas a caballo  
*French fries with two eggs on top*

Papa plomo con queso crema  
*Lead potato with cream cheese*

Puré de papa \*opción trufadas  
*Mashed potatoes (\*truffle option)*

## DEL MAR | FROM THE SEA

Abadejo con remolachas y chauchas marinadas en gremolata de sésamo  
*Haddock with beetroot and marinated string beans in sesame gremolata*

Corvina con papines e hinojo fresco con manteca de alcaparras y aceitunas  
*Sea bass with potatoes and fresh fennel with caper butter and olives*

Trucha patagónica con pak choi a la plancha y tomate cubeteado  
*Patagonian trout with grilled pak choi and diced tomatoes*

## DULCES | SWEETS

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

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

Cremoso de chocolate con sal en escamas y salsa de frutos rojos  
*Creamy chocolate cream with salt flakes and red berry sauce*

Panqueques de dulce de leche  
*"Dulce de leche" pancakes*

Volcán de chocolate con crema de café  
*Chocolate volcano with coffee cream*

Selección de helados (2 bochas) \*opción con Charlotte de chocolate  
*Selection of ice cream (2 scoops) \*chocolate charlotte option*