

- MENÚ -

ENTRADAS	Tartar de trucha curada, ciruelas, pepino y tomate 🍷	\$10.500
	Paté y jalá crocante	\$6.000
	Piquillos, suave ricota casera 🌱	\$8.500
	Guefilte fish al nuevo estilo, krein y crema ácida (4u.)	\$8.200
	Langostinos a la parrilla, vinagreta de mani y mayo de ajo negro 🍷	\$11.000
	Lengua a la manera de pastrón, mostaza casera, pepinos agridulces y papas pay 🍷	\$9.900
	Croquetas de coliflor y almendras con salsa de sésamo y hierbas 🌱	\$8.200

PRINCIPALES	Bife de chorizo, puré de maíz, verdeo asado y chimi rojo salteño 🍷	\$30.000
	Tallarines, crema de queso y pimienta negra con botarga artesanal rallada.	\$20.000
	Arroz meloso de hongos y su demi vegana 🌱 🍷	\$22.500
	Pesca, beurre blanc de limón y vegetales de estación 🍷	\$22.500
	Trucha a la parrilla, salteado de hojas y ñoquis al sartén, holandesa ligera	\$26.500
	Pollo glaseado coreano, papas noisette (medio pollo baby 400gr) 🌶️	\$26.000

POSTRES	Cremoso de chocolate oscuro, helado de miso y su polvo.	\$9.200
	Lemonchamp Sorbete de limón, gel de limón y huacatay, espuma de espumante	\$8.000
	Helado de queso parmesano, ciruelas, aceite de sésamo y crumble	\$8.500

Servicio de agua \$2.000

Recargo de panera \$2.200

🌱 Vegano

🍷 Libre de gluten

🌶️ Picante

Orian

- MENÚ -

