

-Entradas-

PROVOLETA RELLENA

Chorizo colorado, ensalada de vegetales
asados. \$12.500

CARPACCIO DE FILET MIGNON

Finas láminas de carne, escamas de queso
sardo, oliva extra virgen, alcaparras y
mostaza Dijon. \$13.000

EMPANADA CUYANA

Carne picada a cuchillo, cebolla de verdeo,
masa casera, acompañada de salsa regional.
\$11.000

ENSALADA TIBIA Y HUEVO DE CAMPO

Huevo soft sobre peperonata y mix de
semillas. \$10.000

VITEL TONE

Peceto de ternera aderezado con oliva y
salsa de lomito de atún, fondo de carne,
alcaparras y anchoas. \$12.000





-Principales-

RIBEYE

Corte de lomo sin hueso, salsa chimichurri, papa rota en manteca de jarilla, tomates y queso sardo. \$27.000

BIFE DE CHORIZO

Bife angosto, equilibrio entre grasa y carne, salsa chimichurri, vegetales asados. \$28.000

SORRENTINOS DE OSOBUCO

Salsa bolognesa y queso sardo. \$22.000

BONDIOLA (COCCIÓN LENTA EN HORNO DE BARRO)

Mousse de batata, mostaza antigua y miel. \$20.000

PANZOTTIS DE PUERRO, RICOTA Y NUEZ

Salsa bechamel, puerro fresco y tomates confitados. \$20.000

PESCA DEL DÍA

Trucha a la plancha y limón sobre vegetales asados. \$26.000

CARNES PREMIUM PARA COMPARTIR
TOMAHAWK 900 g — Papas al ajillo, salsa criolla y chimichurri. \$48.000

T-BONE — Papas al ajillo, salsa criolla y chimichurri. \$49.000

Acompaña con ensaladas: hojas verdes y papas cuñas.

Arbequina
comidas y vinos



POSADA DEL BLANCO
— HOTEL SPA RESTAURANTE —

-Postres-

CRUMBLE DE MANZANA Y CANELA
Acompañado de helado artesanal. \$8.500

ARROZ CON LECHE DE COCO Y CANELA
Coco rallado, frutos rojos y canela. \$7.500

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE
Azúcar orgánica y helado de vainilla. \$7.500

-Menú infantil- (hasta 12 años)

MILANESA DE CARNE — Acompañada de
papas fritas caseras.

SPAGUETIS AL HUEVO — Salsa roja o
crema de leche.

Incluye bebida y postre.
\$18.000

-Bebidas-

Agua 500 cc (con/sin gas) — \$2.500

Aguas saborizadas — \$2.500

Gaseosas — \$3.500

Cerveza Corona — \$6.000

Cerveza Andes Origen — \$4.500

Aperol Spritz (Aperol + espumante + soda +
rodaja de naranja) — \$8.500

Fernet con Coca (medida de fernet + Coca-
Cola) — \$8.500

Gin & Tonic — \$8.500

-Starters-

STUFFED PROVOLETA

Spicy chorizo, roasted vegetable salad.
\$12.500

FILET MIGNON CARPACCIO

Thin slices of beef, Sardo cheese flakes,
extra virgin olive oil, capers and Dijon
mustard. \$13.,000

CUYAN EMPANADA

Hand-chopped beef, green onion,
homemade dough, served with regional
sauce. \$11.000

WARM SALAD WITH FARM EGG

Soft-boiled egg over peperonata and a seed
mix. \$10.000

VITEL TONE (VITELLO TONNATO)

Beef eye round dressed with olive oil and a
tuna-loin sauce, meat jus, capers and
anchovies. \$12.000



-Mains-

RIBEYE

Boneless ribeye, chimichurri sauce, smashed potatoes in jarilla butter, tomatoes and Sardo cheese. \$27.000

BIFE DE CHORIZO (STRIPLOIN)

Striploin with a balanced fat/meat ratio, chimichurri sauce, roasted vegetables. \$28.000

SORRENTINOS WITH OSSOBUCO

Bolognese sauce and Sardo cheese. \$22.000

SLOW-ROASTED PORK SHOULDER (CLAY OVEN)

Sweet potato mousse, wholegrain mustard and honey. \$20.000

LEEK, RICOTTA & WALNUT PANZOTTIS

Béchamel sauce, fresh leek and confit tomatoes. \$20.000

CATCH OF THE DAY

Grilled trout with lemon over roasted vegetables. \$26.000

PREMIUM SHARES

TOMAHAWK 900 g — Garlic potatoes, criolla sauce and chimichurri. \$48.000

T-BONE — Garlic potatoes, criolla sauce and chimichurri. \$49.000

Served with salads: mixed greens and potato wedges.

Arbequina
comidas y vinos



Arbequina
comidas y vinos

-Desserts-

APPLE & CINNAMON CRUMBLE

Served with homemade ice cream. \$8.500

COCONUT RICE PUDDING WITH CINNAMON

Grated coconut, red berries and cinnamon.
\$7.500

DULCE DE LECHE PANCAKES

Organic sugar and vanilla ice cream. \$7.500

-Kids' Menu- (up to 12 years)

BEEF MILANESA — Served with homemade fries.

EGG SPAGHETTI — Tomato sauce or cream sauce.

Includes drink and dessert.
\$18.000

-Beverages-

Water 500 ml (still/sparkling) — \$2.500

Flavored water — \$2.500

Soft drinks — \$3.500

Corona Beer — \$6.000

Andes Origen Beer — \$4.500

Aperol Spritz (Aperol + sparkling wine + soda + orange slice) — \$8.500

Fernet & Coke (shot of fernet + Coca-Cola)
— \$8,500

Gin & Tonic — \$8,500



POSADA DEL BLANCO
— HOTEL SPA RESTAURANTE —