

DE MOÑO ROJO

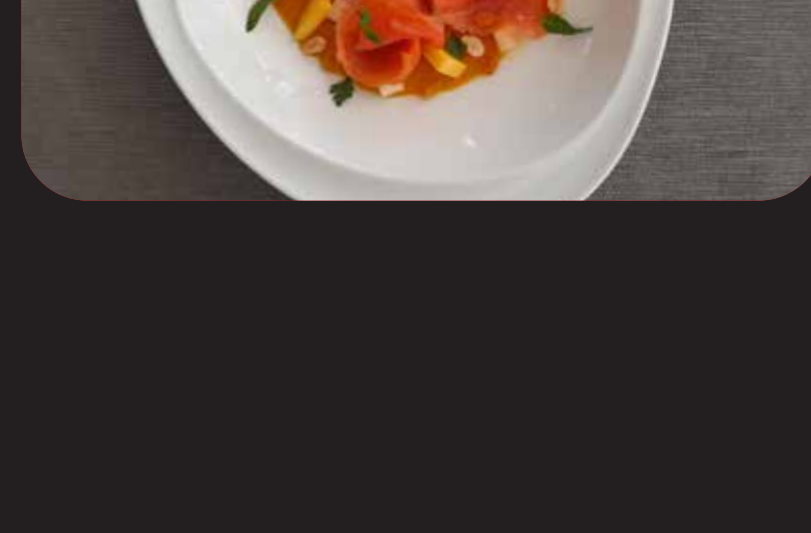
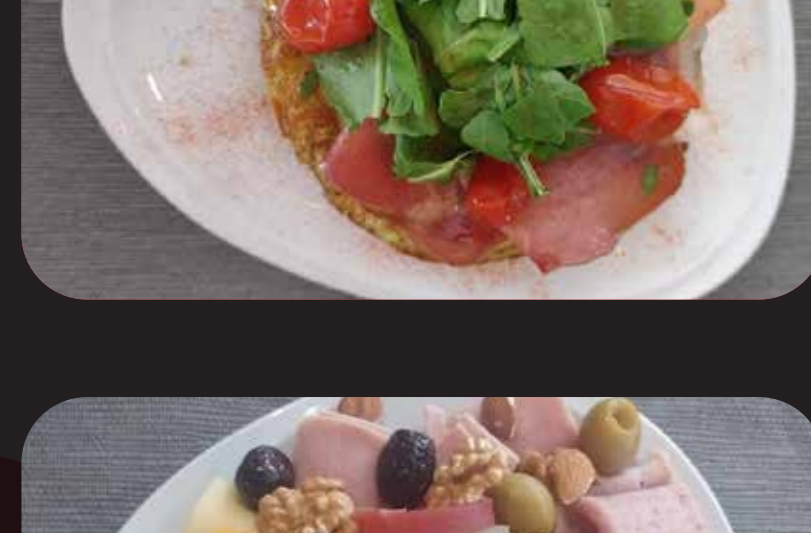
ALMUERZOS & CENAS

* Valor cubierto Cena \$1.000

ⓧ Opciones sin TACC ⓧ Opción sin lactosa

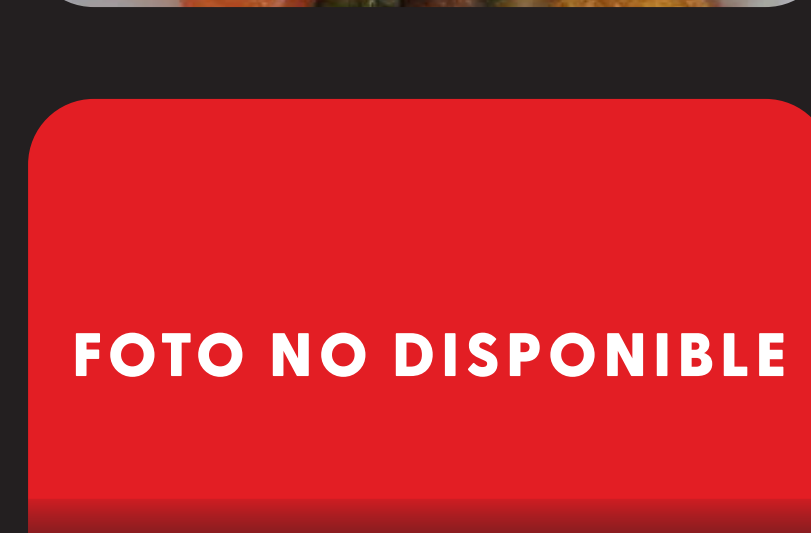
ENTRADAS

- **DUO DE EMPANADAS CRIOLLAS** ⓧ carne de ternera, cebolla, olivas verdes enteras sin carozo, huevo duro y especias..... **\$6.500**
- **TORTILLA DE PAPA** con láminas de jamón serrano..... **\$12.000**
- **SELECCIÓN** de quesos y fiambres artesanales (P/2ps.)..... **\$16.500**
- **TEXTURA DE LEGUMBRES** en cintura brisée de semillas, humus de garbanzo y de porotos adzuki, baba ganoush, arvejas fritas y polvo de lentejas..... **\$7.000**
- **TIRADITO DE SALMÓN AHUMADO** en emulsión de pimientos amarillos, slice de mango, melón, pasas de uva rubia y maní..... **\$9.000**



ENSALADAS Y SOPAS

- **ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO** ⓧ hojas verdes, queso cremoso, tomate, palta y mix de semillas..... **\$15.000**
- **ENSALADA DE PROVOLETA** crispy, rúcula, peras al chardonay, pistachos tostados e higos y cherrys confitados..... **\$10.000**
- **SOPA CREMA DE VERDURAS Y HONGOS**..... **\$9.500**



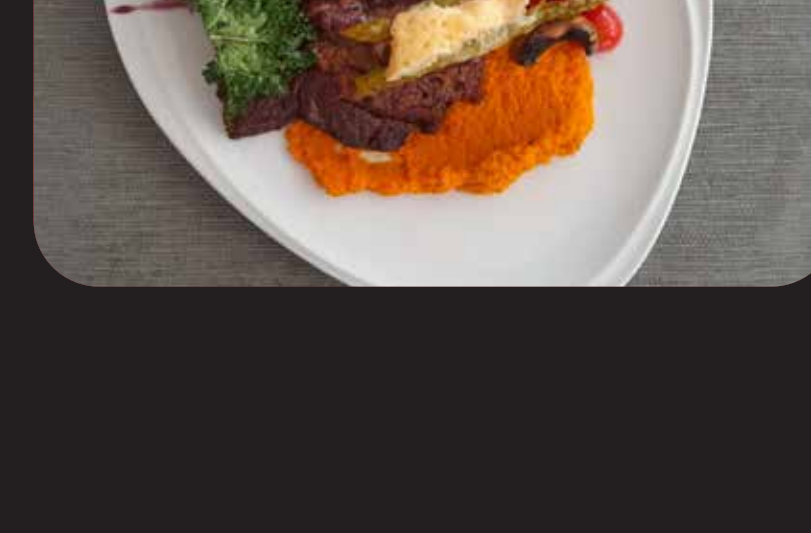
PASTAS

- **LASAGNA DE HONGOS** con cebolla salteada y muzzarella en salsa crema de alcachofa..... **\$16.000**
- **PASTA SECA SALTEADA** con cherry, rúcula, olivas negras y queso brie..... **\$10.000**
- **SORRENTINOS** rellenos de cabutia, parmesano y albahaca, manteca de verdeo y praline de pistacho..... **\$10.000**



CARNES

- **FONDO DE MAR** con tomates, papa, zanahoria, cebolla blanca, tres pimientos, ajo, perejil, garbanzo crocante y alcaparras..... **\$12.500**
- **CHAUFA YAMANÍ Y CRISPY DE AVE** con cebolla de verdeo, jengibre, ajo, soja, miel, huevo revuelto y maíz frito..... **\$12.000**
- **BONDIOLITA DE CERDO** braceada, acompañada de toffee de batatas, flan de provolone y chutney de peras y manzanas..... **\$13.000**
- **OJO DE BIFE** napolitano con papas españolas..... **\$16.500**
- **OJO DE BIFE GRILLADO** en manteca de romero y ajos asados, sobre puré de zanahoria y espárragos gratinados con parmesano. Salsa malbec y granish de kale y hongos..... **\$16.500**



ENTRE PANES

- **HAMBURGUESA DMR** medallón receta de autor, aderezo de la casa, lechuga, tomate, queso cuartirolo, y pavita. Acompañada de papas fritas..... **\$10.000**
- **PULLED PORK SANDWICH** con reducción de tomates asados, relish de pepino, cebolla blanca caramelizada y crocante de batata. Acompañado de papas cuñas..... **\$11.000**
- **LOMITO CLÁSICO ARGENTINO** pan de lomo de elaboración propia, bifecito de lomo, lechuga, tomate, jamón cocido, queso tybo, huevo a la plancha. Acompañado de papas fritas..... **\$12.000**



POSTRES

- **DOMO** mousse de crema catalana con corazón de dulce de leche, baño espejo de caramelo con perfilado de praline de almendras..... **\$7.000**
- **PANNA COTTA** de vainilla con fruta de estación..... **\$7.000**
- **PROFITEROL** con corazón de chocolate acompañado de fruta fresca..... **\$7.000**
- **PANNA COTTA DE ALCAYOTA** con confitura de tomate y salsa de cedrón..... **\$7.000**



DE MOÑO ROJO

LUNCH & DINNERS

*Service value \$1.000

⊗ Options without TACC Ⓜ Lactose free options

STARTERS

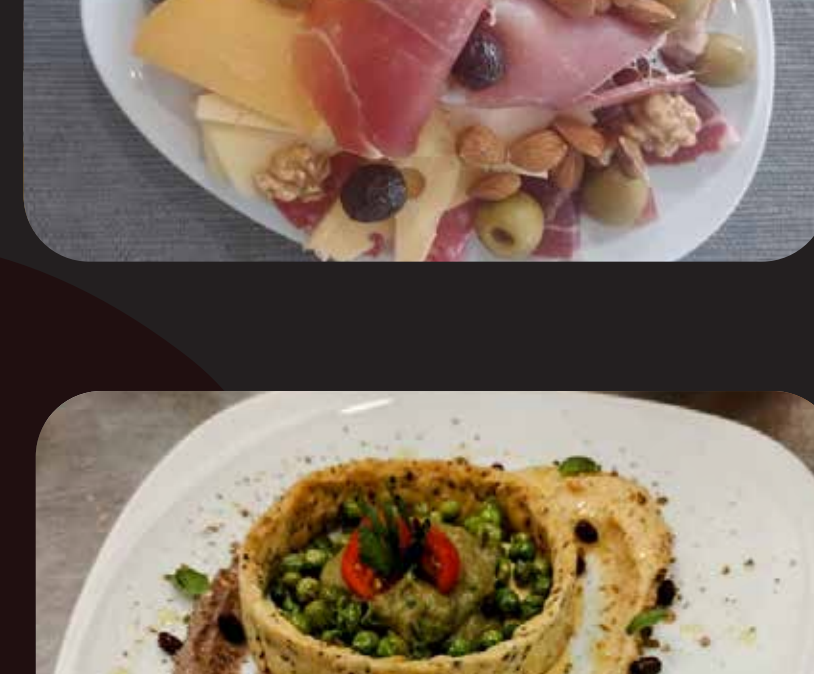
► **DUO OF CREOLE EMPANADAS** Ⓜ
minced beef, white onions, pitted green olives, hard boiled eggs and spices..... **\$6.500**



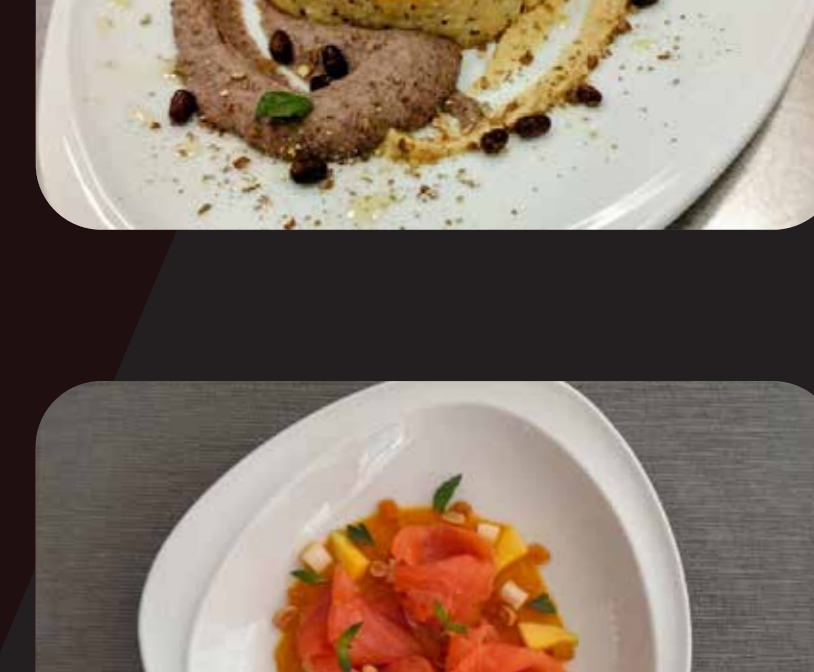
► **POTATO OMELETTE**
with a layer of Parmesan cheese..... **\$12.000**



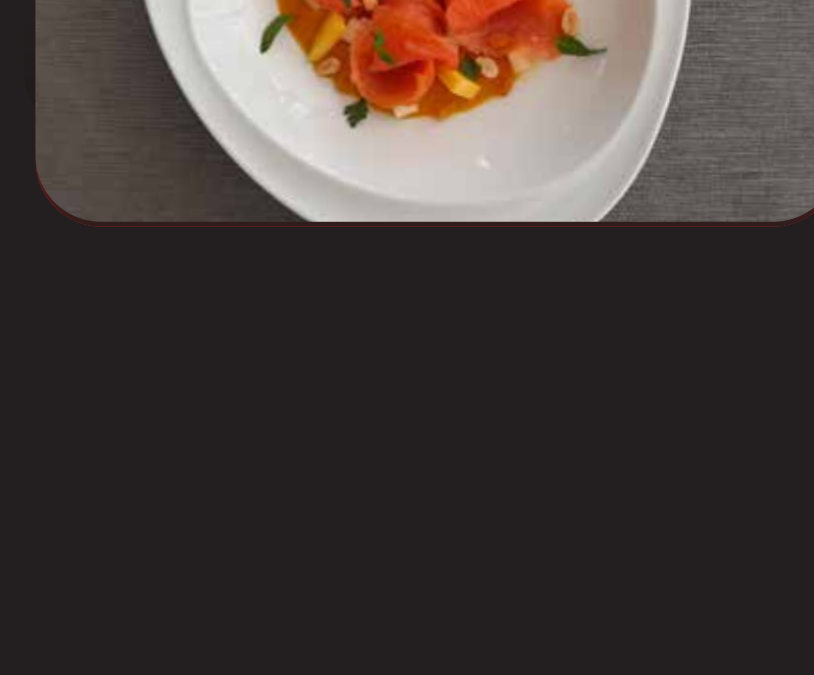
► **SELECTION** ⊗
of cheeses and charcuterie..... **\$16.500**



► **LEGUMES TEXTURE** ⊗
seed-crusted Braised Meat, chickpea and Adzuki bean, hummus, baba ganoush, fried peas and Lentil powder..... **\$7.000**

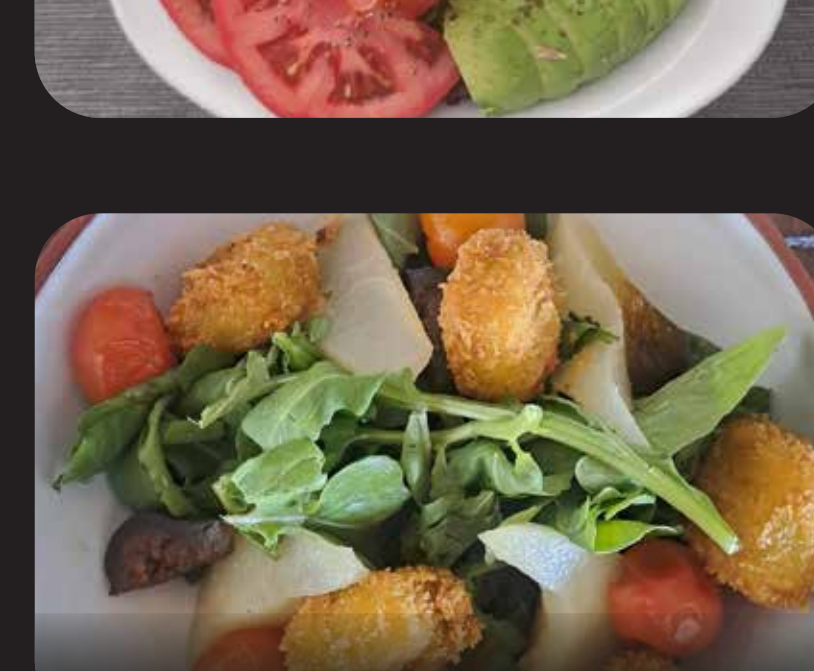


► **SMOKED SALMON TIRADITO**
in yellow pepper emulsion, sliced mango, melon, golden raisins, and peanuts..... **\$9.000**

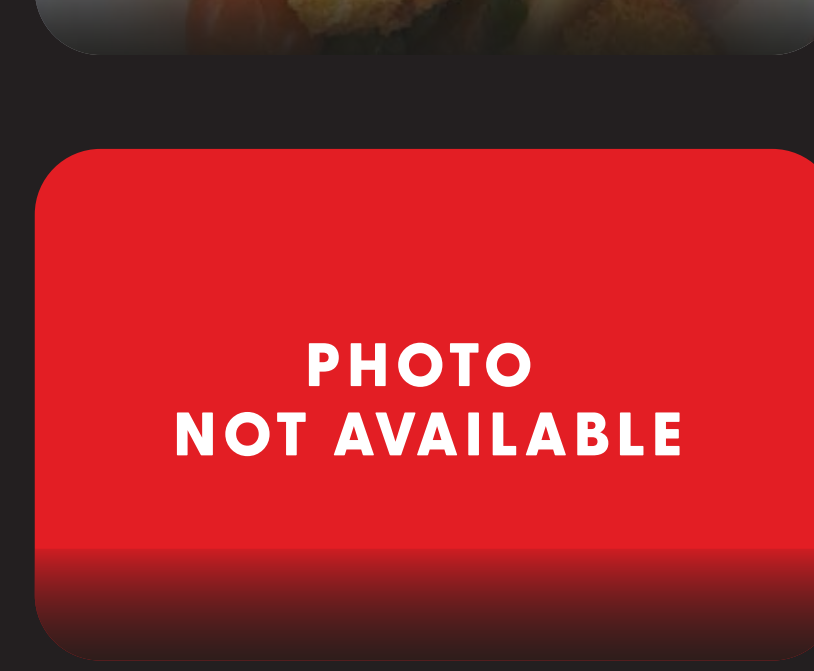


SALADS AND SOUPS

► **SMOKED SALMON SALAD** ⊗
mixed greens, cream cheese, tomatoes, avocado and mixed seeds..... **\$15.000**



► **PROVOLONE SALAD**
crispy provolone, arugula, candied figs and toasted pistachios..... **\$10.000**



► **CREAM VEGETABLE AND MUSHROOM SOUP**..... **\$9.500**

PHOTO NOT AVAILABLE

PASTAS

► **MUSHROOM LASAGNA**
with sauteed onions and mozzarella with artichoke cream..... **\$16.000**



► **STIR-FRIED DRY PASTA**
with cherry tomatoes, black olives and brie..... **\$10.000**



► **SORRENTINOS**
filled with kabocha squash, parmesan and basil. With green onion butter and pistachio praliné..... **\$10.000**



MEATS

► **SEAFOOD BASE**
with Tomatoes, potatoes, carrots, white onion, three peppers, garlic, parsley, crispy chickpeas, and capers..... **\$12.500**



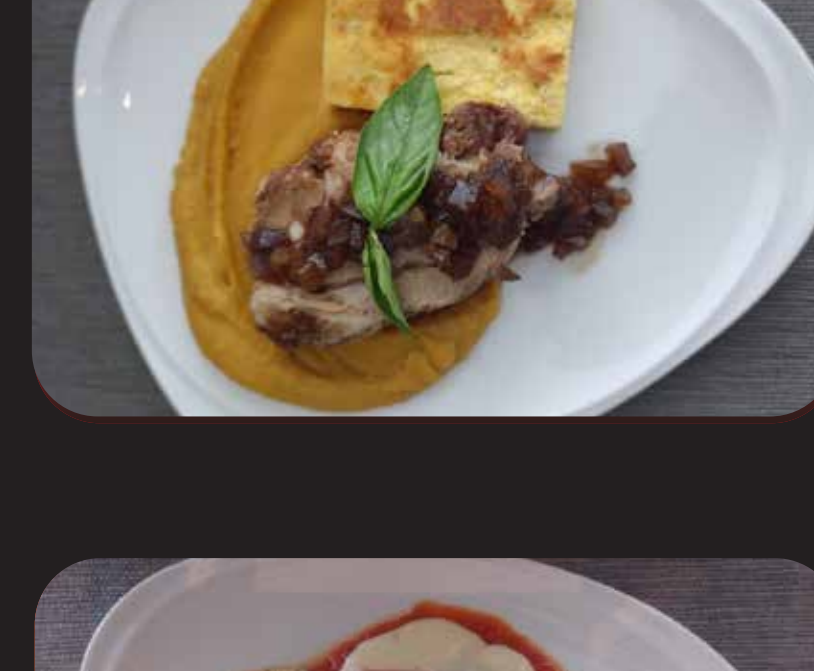
► **YAMANI CHAUF A AND CRISPY CHICKEN**
with green onion, ginger, garlic, soy sauce, honey, scrambled egg, and fried corn..... **\$12.000**



► **BRAISED PORK**
in cooking juices with vegetables, served with yamani rice and steamed vegetable brunoise..... **\$13.000**



► **NAPOLITAN SIRLOIN STEAK**
white spanish potatoes..... **\$16.500**

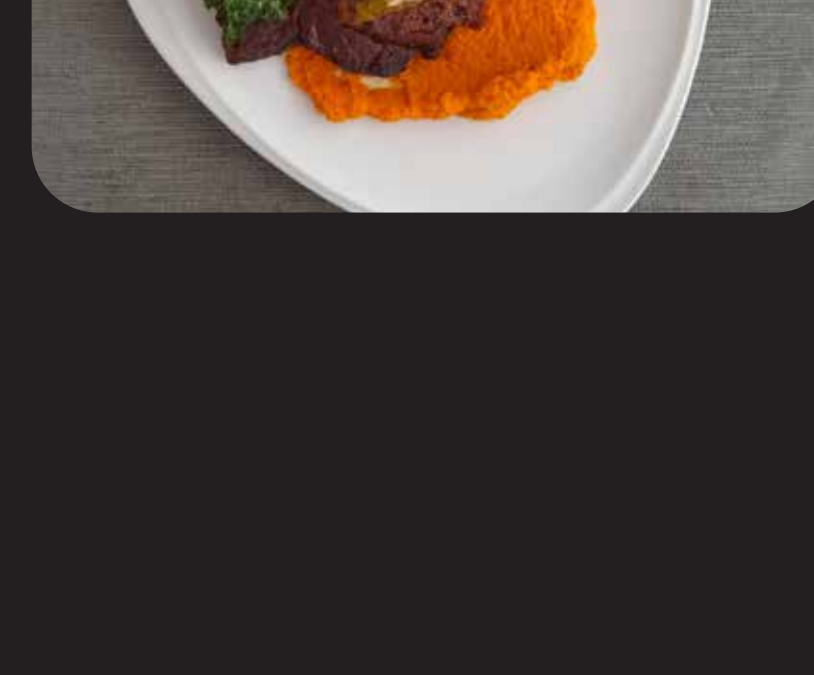


► **GRILLED RIBEYE STEAK**
in rosemary butter with roasted garlic, served over carrot puree and asparagus gratin with Parmesan. Malbec sauce and garnished with kale and mushrooms..... **\$16.500**



SANDWICH

► **DMR BURGER**
author's recipe patty, house dressing, lettuce, tomato, quartirolo cheese and turkey slices. Accompanied with fries..... **\$10.000**



► **PULLED PORK SANDWICH**
with roasted tomato reduction, cucumber relish, caramelized white onion, and sweet potato crisps. Accompanied with fries..... **\$11.000**



► **CLASSIC ARGENTINE LOMITO**
homemade bread, beef tenderloin, lettuce, tomato, ham, tybo cheese, over easy egg. Accompanied with fries..... **\$12.000**



DESSERTS

► **DOME**
catalan cream mousse filled with dulce de leche and covered with a caramel mirror glaze and almond praliné..... **\$7.000**



► **VANILLA PANNA COTTA** ⊗
with fresh seasonal fruit..... **\$7.000**



► **PROFITEROLE**
filled with chocolate and accompanied with fresh fruit..... **\$7.000**



► **FIGLEAF GOURD PANNA COTTA**
with tomato confit and lemon verbena sauce..... **\$7.000**

