

Menú In-Room Dining

Interno 2840

Si tiene alguna restricción alimentaria,
por favor avise a nuestro personal antes de realizar su pedido.

VALOR SERVICIO POR PERSONA
\$ 6.000.-

Desayunos

Desayuno Room Service Adulto. *(2/4/9/10/11/13)	\$ 47.000.-
Desayuno Room Service Menor. *(2/4/9/10/11/13)	\$ 33.000.-

Entradas

Cuore milano salsa pomodoro basilico. 🌿 *(1/2/4)	\$ 29.500.-
Papas fritas. 🌿 🌾 *(2/13)	\$ 18.000.-
Omlette de tomate y queso. 🌿 🌾 *(2/4)	\$ 23.500.-
Lasagna de berenjenas con salsa de pomodoro y albahaca. 🌿 *(1/2/4)	\$ 24.500.-
Tabla de quesos. *(1/2/9/10/11)	\$ 22.500.-
Tabla de fiambres. *(1/2/9/10/11/13)	\$ 18.000.-
Cazuela de olivas.	\$ 14.000.-
Cazuela de queso en cubos.	\$ 15.000.-

Cocina

Salmón 🌾	\$ 49.000.-
Salmón grillado con mantecado cítrico, tropezones de parmesano y vegetales salteados. *(1/2/3/5/7)	
Ave 🌾	\$ 41.000.-
Pollo grillado con puré de calabazas y sus vegetales de estación. *(1/2)	
Ñoquis 🌿	\$ 39.000.-
Ñoquis de boniato con crema de puerro y crocante de almendra. *(1/2/4/9/10)	
Cuadretti de espinaca 🌿	\$ 36.000.-
Cuadretti en masa verde relleno de cabutia y queso port salud con pomodoro suave. *(2/4/9/10)	
Penne 🌿	\$ 35.000.-
Penne con crema a los cuatro queso. *(2/4)	
Espiral de lomo	\$ 40.000.-
Espiral de lomo con vegetales y mozzarella, milhojas de papa y criolla cítrica con palta. *(2)	

🌿 Vegetariano 🌾 Gluten-free 🌿 Vegano

Si usted es alérgico a algún alimento, por favor revise los significados numéricos al final del menú.

Menú In-Room Dining

Ensaladas

Capresse 🌿 🥬	\$ 36.000.-
Tomates asados y frescos, albahaca y burratina. *(2/9/10)	
Caesar Tradicional	\$ 32.000.-
Variedad de verdes, láminas de parmesano, croutons, bacon y su aderezo. *(2/8/9/10/11/13)	
+ agregado de ave grillada.	\$ 34.000.-
+ agregado de salmón ahumado. *(5/13)	\$ 44.000.-

Sandwichería Fria

Baguette de cabutia 🌿	\$ 31.000.-
Mini baguette de cabutia, cremoso de queso azul y crocante de nuez, albahaca, berenjenas grilladas, queso tybo y tomates grillados. *(1/2/4/9/10/11)	
Bavaria	\$ 32.000.-
Sándwich de salmón ahumado, crema tártara, tomates secos y pepino. *(1/2/4/5/8/9/10/11/13)	
Brioche	\$ 34.000.-
Pan de brioche, jamón crudo, burrata, manteca de hierbas, tomates horneados, reducción de aceto y rúcula. *(2/4/13)	

Sandwichería Caliente

Tostado de jamón y queso en pan árabe o inglés. *(2/13)	\$ 19.500.-
Tostado de jamón, queso y tomate en pan árabe o inglés. *(2/13)	\$ 19.500.-
Croissant de jamón y queso. *(2/13)	\$ 24.000.-
Hamburguesa en pan de papa, tomate, mix de verdes, cheddar, pepinillos, bacón y papas fritas. *(2/4/8/9/10/11/13)	\$ 39.000.-
Club sándwich (de pollo, huevo, panceta, tomate, jamón cocido, queso y lechuga.) *(2/4/8/11/13)	\$ 36.000.-

Pizza Individual

Muzzarella, prosciutto 12 meses, rúcula y parmesano. *(2/4/13)	\$ 33.000.-
--	-------------

Pastelería

Budín cítrico. *(2/4)	\$ 15.000.-
Macarons x 3 u (de chocolate, de ddl y de frutos rojos). *(2/4/9/10/13)	\$ 22.000.-
Medialunas. *(2/4/9/10/11/13)	\$ 3.300.-
Alfajor de Maicena	\$ 15.500.-
Tarta de manzana.	\$ 20.500.-
Tarta de coco y ddl.	\$ 20.500.-
Brownie de chocolate.	\$ 20.500.-

🌿 Vegetariano 🍷 Gluten-free 🌱 Vegano

Si usted es alérgico a algún alimento, por favor revise los significados numéricos al final del menú.

Menú In-Room Dining

Postres

Frutas fileteadas.	\$ 21.500.-
Helado (2 bochas a elección): americana, chocolate suizo, dulce de leche tentación, limón, vainilla, frutilla o frambuesa según temporada. *(2/4/13)	\$ 21.500.-
Creme caramel con DDL y crema. *(4)	\$ 21.500.-
Tiramisú. *(2/4/13)	\$ 21.500.-
Franui (Chocolate con leche / Chocolate Amargo) (GF) *(9/10/12)	\$ 13.500.-
Franui Free (sin azúcar y sin lacteos) (V) (GF) *(9/10/12)	\$ 13.500.-
Tableta de helado Freddo (Dulce de Leche / Crema Americana / Chocolate Tentación) (GF) *(4/9/10/12/13)	\$ 7.500.-
Alfajor Freddo Clásico Argentino *(2/4/9/10/12/13)	\$ 8.000.-
Alfajor Freddo White Dubai *(2/4/9/10/11/12/13)	\$ 10.000.-

Menú Menores

Principales

Milanesa de pollo con pure de papa. *(2/4/8)	\$ 28.500.-
Hamburguesa con queso cheddar y papas fritas. *(2/11/13)	\$ 28.500.-
Penne fileto. (V) *(1/2/4)	\$ 28.500.-
Ñoquis de papa con fileto. (V) *(1/2/4)	\$ 28.500.-
Tallarín con crema. (V) *(2/4)	\$ 30.000.-
Nuggets con papas fritas. *(2/4/13)	\$ 31.000.-
Sorrentinos de jamón y queso en salsa rosa. *(2/4/13)	\$ 31.000.-
Pasta seca con crema. (GF) *(2/4)	\$ 31.000.-

Postres

Helado (2 bocha a elección): americana, chocolate suizo, dulce de leche tentación, vainilla, frutilla o frambuesa (según temporada) (V) *(2/4/13)	\$ 21.500.-
Flan con dulce de leche (V) *(4)	\$ 21.500.-

Bebidas sin alcohol

Agua mineral con gas / sin gas	\$ 6.600.-
Agua mineral saborizada	\$ 6.600.-
Pepsi / 7Up / Paso de los Toros tónica	\$ 6.600.-
Jugo exprimido (naranja o pomelo).	\$ 11.000.-
Milk Shake.	\$ 14.500.-
Licuada de frutas naturales con leche o jugo de frutas.	\$ 13.000.-
Licuada de frutas naturales con agua.	\$ 12.000.-
Limonada (menta, gengibre, azúcar y limón).	\$ 11.000.-
Yogur bebible	\$ 8.800.-
Jugo Natural: Pepino y Pera	\$ 18.000.-
Jugo Natural: Zanahoria y Manzana	\$ 18.000.-
Jugo Natural: Zanahoria y Naranja	\$ 18.000.-

(V) Vegetariano (GF) Gluten-free (V) Vegano

Si usted es alérgico a algún alimento, por favor revise los significados numéricos al final del menú.

Menú In-Room Dining

Cafetería

Café expreso (regular o descafeinado)	\$ 7.000.-
Café expreso doble / con leche	\$ 10.500.-
Capuccino	\$ 9.900.-
Selección de té de hierbas	\$ 6.500.-
Chocolatada	\$ 8.500.-
Submarino	\$ 11.000.-
Termo chico café	\$ 21.000.-
Termo chico leche	\$ 22.000.-

Cervezas

Patagonia Vera IPA lata x 410 cc.	\$ 11.000.-
Patagonia 24.7 lata x 410 cc.	\$ 11.000.-
Patagonia Amber Lager lata x 410 cc.	\$ 11.000.-
Stella Artois lata x 473 cc.	\$ 10.000.-
Heineken lata x 473 cc / Heineken 0.0.	\$ 10.000.-
Quilmes Stout lata x 473 cc.	\$ 9.000.-

Whiskies

POR MEDIDA

Jhonnie Walker Blue Label.	\$ 90.000.-
Jhonnie Walker Gold Label Reserve.	\$ 24.000.-
Jhonnie Walker Black Label 12 años.	\$ 17.500.-
Chivas Regal 12 años.	\$ 16.500.-

Vinos

Trumpeter Malbec	\$ 22.000.-
Trumpeter Cabernet Sauvignon	\$ 19.000.-
Trumpeter Reserve Malbec	\$ 27.000.-
Trumpeter Reserve Cabernet Sauvignon	\$ 26.000.-
Trumpeter Reserve Viognier	\$ 25.500.-
Trumpeter Reserve Torrentés	\$ 28.000.-
Trumpeter Reserve Rosé	\$ 28.000.-
Rutini Cabernet-Malbec	\$ 39.000.-
Rutini Colección Merlot	\$ 52.000.-
Rutini Colección Syrah	\$ 52.000.-
Rutini Colección Cabernet Franc	\$ 57.000.-
Rutini Colección Cabernet Sauvignon	\$ 54.000.-
Rutini Colección Malbec	\$ 63.000.-
Rutini Colección Pinot Noir	\$ 63.000.-
Rutini Dominio Chardonnay	\$ 46.000.-
Rutini Colección Sauvignon Blanc	\$ 43.000.-
Encuentro Chardonnay	\$ 37.000.-
Copa Trumpeter Cabernet, Malbec, Chardonnay	\$ 10.000.-

 Vegetariano  Gluten-free  Vegano

Si usted es alérgico a algún alimento, por favor revise los significados numéricos al final del menú.

Menú In-Room Dining

Espumosos y Champagnes

Rutini Extra Brut	\$ 66.000.-
Trumpeter Extra Brut	\$ 33.000.-
Dom Perignon	\$ 950.000.-
Moet Ice Imperial	\$ 420.000.-
Veuve Clicquot Yellow Label	\$ 420.000.-
Veuve Clicquot Rich	\$ 440.000.-
Veuve Clicquot Rosé	\$ 440.000.-
Barón B Extra Brut	\$ 51.000.-
Chandon Extra Brut	\$ 34.000.-
Copa Chandon Extra Brut	\$ 13.000.-

Tragos

Fernet - Fernet Branca con cola.	\$ 25.000.-
Gin Tonic - Gin Beefeater, agua tónica, rodajas de limón.	\$ 25.000.-
Tom Collins - Gin Bomba y, soda y jugo de limón.	\$ 25.000.-
Pisco Sour - Pisco, jugo de limón, clara de huevo y Bitter Angostura.	\$ 25.000.-
Mojito - Ron dorado Bacardi, soda, azúcar, rodajas de limón y hojas de menta.	\$ 25.000.-
Caipirovska - Vodka Smirnoff y limas maceradas.	\$ 25.000.-
Caipirovska de maracuyá - Vodka Smirnoff , maracuyá macerado y limas maceradas.	\$ 25.000.-
Aperol Spritz - Aperol, espumoso extra brut, soda y rodaja de naranja.	\$ 25.000.-
Manhattan - Whisky Bourbon Jack Daniels, Martini Rosso y Bitter Angostura.	\$ 25.000.-
Old Fashioned - Whisky Bourbon Jack Daniels, Bitter Angostura, azúcar, rodaja de naranja.	\$ 25.000.-

*Puede contener alguno de los siguientes alérgenos:

Apio	1	Mostaza	8
Gluten	2	Frutos secos	9
Crustáceos	3	Maníes	10
Huevos	4	Semillas de sésamo	11
Pescado	5	Soja	12
Harina de lupino	6	Dióxido de azufre	13
Moluscos	7		

 Vegetariano  Gluten-free  Vegano

Si usted es alérgico a algún alimento, por favor revise los significados numéricos al final del menú.