



BIENVENIDOS A LA

Experiencia MM

Un viaje a través de la gastronomía mediterránea



Meriendas y Brunch

CAFÉ *Espresso* | \$2.500

CAFE CORTADO *Flat white* | \$3.500

CAFE LARGO *Coffee large* | \$3.500

CAFE CON LECHE *Latte* | \$3.500

CAPPUCCINO *Cappuccino* | \$3.500

CHOCOLATADA *Hot chocolate* | \$3.500

CAFÉ HELADO *Ice coffee* | \$3.500

TÉ LÍNEAS DE MI CAMPO *Tea* | \$2.500

JARRA DE JUGO *Juice jug* | \$9.000

VASO DE JUGO *Orange juice glass* | \$3.500

TOSTÓN DE PALTA, HUEVOS REVUELTOS Y BACON CRUJIENTE CON MIX DE SEMILLAS Y BROTES VERDES

Avocado toast, scrambled eggs and crispy bacon with mixed seeds and green sprouts | \$8.750

BOWL DE YOGURT NATURAL CON FRUTAS DE ESTACIÓN Y GRANOLA

Natural yogurt bowl with seasonal fruits and granola | \$7.000

TOSTADAS CON QUESO CREMA, MANTECA Y MERMELADA

Toast with cream cheese, butter and jam | \$4.500

MEDIA LUNA | \$1.500

TORTITA | \$1.500

SANGUCHE *Sandwich* | \$8.750

TOSTADOS *Sandwich* | \$8.750

CROISSANT | \$3.000



Entrada APPETIZER

DEGUSTACIÓN DE JAMONES Y PROSCIUTTO ESPAÑOLES E ITALIANOS DE LA PENÍNSULA IBÉRICA.

- JAMÓN PROSCIUTTO DE LA REGIÓN DI PARMA D.O.C
- JAMÓN PROSCIUTTO ITALIANO VAL DE CHINGIO.
- JAMÓN ESPAÑOL PEZUÑA BLANCA 18 MESES DE BODEGA RESERVA.
- JAMÓN ESPAÑOL PEZUÑA BLANCA 24 MESES DE BODEGA RESERVA.

Acompañado con Tostas de masa madre, tomate concasse florentino de la huerta de Villa Rosa.

SAMPLE OF HAM & PROSCIUTTO SPANISH AND ITALIAN FROM IBERIAN PENINSULA

- Ham prosciutto from Di Parma region D.O.C
- Spanish Ham, white hoof, 18 months reserve.
- Spanish Ham, white hoof, 24 months reserve

Accompanied by sourdough toasts and Florentine tomatoes concasse from the garden Villa Rosa

\$40.000

TABLA DE QUESOS. DEGUSTACIÓN DE NUESTROS MEJORES QUESOS ACOMPAÑADOS DE FRUTOS SECOS Y FRUTAS DE ESTACIÓN

Cheese platter. Sample of our best cheeses accompanied with dried fruit and season fruit

\$40.000

BURRATINA DE TOMATES CHERRY CONFITADOS, NUECES, ACEITE DE OLIVA VILLA ROSA, OLIVAS NEGRAS SOBRE CARPACCIO DE TOMATE FLORENTINOS AMARILLO Y ROJO ORGÁNICO.

Burratina of candied cherry tomatoes, walnuts, olive oil from Villa Rosa, black olives on yellow and red florentine tomatoes carpaccio

\$25.000

CHORIZO BOMBOM , MORCILLA DE LA EMBAJADA Y MOLLEJA LAQUEADA SOBRE CRUNCH DE PAPA Y COLCHON DE VERDES CON SALSA DE MOSTAZA.

\$28.000

OSTRAS FRESCAS DE NUESTRAS PROPIAS CAMAS CON CÍTRICOS DE LIMA Y GOTAS DE TABASCO SECO OPCIONAL.

Fresh oyster from our oyster farm with lime citrus and drops of dry tabasco (optional).

\$25.000



Principales MAIN COURSE

RACK 8 DE NOVILLO A LAS BRASAS EN SU PUNTO A ELECCIÓN.	\$28.000
OJO DE BIFE A LAS CHAPAS.	\$20.000
COSTILLAS BANDERITAS ARGENTINAS.	\$17.000
ENTRAÑITA A LA CRIOLLA.	\$25.000

Guarniciones

VERDURAS DE ESTACIÓN AL RESCOLD.	\$7.500
ESPUMA DE PAPA TRUFADA.	\$7.500
MIX DE NUESTROS MEJORES VERDES ACOMPAÑADOS DE CHERRYS CONFITADOS Y SETAS.	\$6.000
PAPAS RUSTICAS AL PIMENTÓN DE LA VERA.	\$6.000

Pastas

TRIANOGLINI CON CREMA DE PISTACHO.	\$25.000
ROTOLO DE ESPINACA CON CREMA DE QUESO AZUL.	\$25.000

Pescados

**SALMON SALVAJE / TRUCHA PATAGONICA (ES A ELECCION LA PESCA)
SOBRE LINEA DE QUESO AZUL ACOMPAÑADO DE HINOJO BRASEADO,
PAPAS ESPAÑOLAS Y SETAS SALTEADAS.**

\$32.000

LANJOSTINO AL AJILLO

\$30.000

Menú infantil

**MILANESA DE TERNERA O POLLO CON GUARNICION A ELECCION. //
CINTAS ACOMPAÑADO CON SALSA FILETO O MIXTA.**

\$16.000

Postres DESSERTS

COULANT DE CHOCOLATE 80% CACAO.

\$12.000

PANQUEQUES FLAMBEADO DE DULCE DE LECHE.

\$12.000

TIRAMISU.

\$12.000



Bebidas DRINKS

BEBIDAS SIN ALCOHOL/ SOFT DRINK

AGUA CON GAS Y SIN GAS | SIN CARGO

Steal water and sparklig water / FREE

VASO DE LIMONADA CON MENTA FRESCA Y LAVANDA

Glass of lemonade with fresh mint and lavender | \$3.500

VASO DE JUGO CÍTRICO

Glass of citrus juice | \$3.500

COCA COLA | SPRITE | FANTA | \$2.300

COCTELERÍA

APEROL SPRITZ | \$6.000

MEDIDA DE FERNET BRANCA | \$6.000

GIN BEEFEATER | \$7.500

WHISKY | \$4.500

VINOS

CHARMAT LUNGO | \$40.000

BRUT NATURE PRECIO | \$19.000

SAUVIGNON BLANC | \$18.500

MALBEC 2019 | \$28.000

MALBEC 2018 | \$35.000

MALBEC 2017 | \$49.000

HABANO

HABANO ROMEO Y JULIETA | \$25.000