

Entradas



Fondue de queso!!!

un verdadero clásico de nuestra región, servido con pan en cubos y 2 ingredientes a elección:

❖ Papas wedges, brócoli, salchicha o manzana verde

Empanaditas de cordero (3 un.)

caseras y fritas, de cordero braseado con salsa shasgua (salsa fresca de tomate, ajo, perejil y oliva)

Sopa crema de zapallo y zanahoria

Soupe a l'oignon

Cubiertos: mayor - menor

Ensalada completa

todo el huerto en un plato

César de la casa

pollo, lechuga, parmesano, panceta, croutons y aderezo César

Poke de salmón

ensalada de arroz, salmón, pepino, zanahoria, repollo y palta acompañado con salsa de soja

Ensalada de burrata

Muzzarella fresca rebozada, tomate cherry, cebolla, mango, lechuga, palta, rúcula y albahaca

Plato principal



Sorrentinos de espinaca

Rellenos de calabaza, cebolla caramelizada, queso azul y nueces procesadas

Malfatti

la frescura de la espinaca se combina con la ricotta y dan como resultado este plato excepcional

Nuestras salsas

Fregoli, tres quesos o Bolognesa

Gnocci alla florentina

Pollo Grillée

Dorado a la plancha, deshuesado y sin piel, con arroz pilaf

Pollo al limón

Con verduras asadas

Parmesana de berenjenas

Berenjena, ajo, albahaca, queso y Fileto. Con mix de verdes

Risotto de hongos

con champignones frescos, hongo boletus, puerro, zanahoria, vino blanco, manteca y queso parmesano

Medallones de lomo 300 grs.

con salsa Marchand du vin, acompañado de verduras al horno

Milanesa de lomo

a la Suiza: salsa Bechamel y queso Sbrinz gratinado.

Con puré de papas

Manta de asado deshuesada

en salsa demi glace, con puré de papas

Salchicha suiza

Con puré rústico y vinagreta de mostaza de Dijón

Costillas de Cerdo ahumada

tradicionales Kassler, con puré de manzana y mix de verdes

Salmón 250 grs.

con crema de eneldo, espinaca y puré de zanahoria y jengibre

Pescado a la Meunière,

con puré mixto de papa y zapallo

Cazuela

cazuela de pescado y camarones, verduras, caldo y leche de coco. Con arroz al curry

Rösti

clásico del Nirvana, papa rallada y cebolla frita



Postres



Fondue de Chocolate

acompañado por fruta, alfajorcitos y trufas

Helados

crema y chocolate caseros, limón, dulce de leche y frutilla

Helados dietéticos

Panqueque de dulce de leche

quemado con azúcar, con salsa de frutos rojos y una bocha de helado



Volcán de chocolate

Con crema de cardamomo y helado de crema casero

Postre Helado

merengue, dulce de leche, helado de chocolate y chantilly

Ensalada de frutas

natural, sin azúcar

Crème Brûlée

Flan casero c/crema o dulce de leche

Strudel de manzana

con helado de crema

**Consulte por nuestras opciones para celíacos
u otras restricciones alimenticias**

Todos los platos que le ofrecemos
son preparados en el momento.

Entradas



Fondue de queso!!!

un verdadero clásico de nuestra región, servido con pan en cubos y 2 ingredientes a elección:

❖ Papas wedges, brócoli, salchicha o manzana verde

Empanaditas de cordero (3 un.)

caseras y fritas, de cordero braseado con salsa shasgua (salsa fresca de tomate, ajo, perejil y oliva)

Sopa crema de zapallo y zanahoria

Soupe a l'oignon

Cubiertos: mayor - menor

Ensalada completa

todo el huerto en un plato

César de la casa

pollo, lechuga, parmesano, panceta, croutons y aderezo César

Poke de salmón

ensalada de arroz, salmón, pepino, zanahoria, repollo y palta acompañado con salsa de soja

Ensalada de burrata

Muzzarella fresca rebozada, tomate cherry, cebolla, mango, lechuga, palta, rúcula y albahaca

Plato principal



Sorrentinos de espinaca

Rellenos de calabaza, cebolla caramelizada, queso azul y nueces procesadas

Malfatti

la frescura de la espinaca se combina con la ricotta y dan como resultado este plato excepcional

Nuestras salsas

Fregoli, tres quesos o Bolognesa

Gnocci alla florentina

Pollo Grillée

Dorado a la plancha, deshuesado y sin piel, con arroz pilaf

Pollo al limón

Con verduras asadas

Parmesana de berenjenas

Berenjena, ajo, albahaca, queso y Fileto. Con mix de verdes

Risotto de hongos

con champignones frescos, hongo boletus, puerro, zanahoria, vino blanco, manteca y queso parmesano

Medallones de lomo 300 grs.

con salsa Marchand du vin, acompañado de verduras al horno

Milanesa de lomo

a la Suiza: salsa Bechamel y queso Sbrinz gratinado.

Con puré de papas

Manta de asado deshuesada

en salsa demi glace, con puré de papas

Salchicha suíza

Con puré rústico y vinagreta de mostaza de Dijón

Costillas de Cerdo ahumada

tradicionales Kassler, con puré de manzana y mix de verdes

Salmón 250 grs.

con crema de eneldo, espinaca y puré de zanahoria y jengibre

Pescado a la Meunière,

con puré mixto de papa y zapallo

Cazuela

cazuela de pescado y camarones, verduras, caldo y leche de coco. Con arroz al curry

Rösti

clásico del Nirvana, papa rallada y cebolla frita



Postres



Fondue de Chocolate

acompañado por fruta, alfajorcitos y trufas

Helados

crema y chocolate caseros, limón, dulce de leche y frutilla

Helados dietéticos

Panqueque de dulce de leche

quemado con azúcar, con salsa de frutos rojos y una bocha de helado



Volcán de chocolate

Con crema de cardamomo y helado de crema casero

Postre Helado

merengue, dulce de leche, helado de chocolate y chantilly

Ensalada de frutas

natural, sin azúcar

Crème Brûlée

Flan casero c/crema o dulce de leche

Strudel de manzana

con helado de crema

**Consulte por nuestras opciones para celíacos
u otras restricciones alimenticias**

Todos los platos que le ofrecemos
son preparados en el momento.

Entradas



Fondue de queso!!!

un verdadero clásico de nuestra región, servido con pan en cubos y 2 ingredientes a elección:

❖ Papas wedges, brócoli, salchicha o manzana verde

Empanaditas de cordero (3 un.)

caseras y fritas, de cordero braseado con salsa shasgua (salsa fresca de tomate, ajo, perejil y oliva)

Sopa crema de zapallo y zanahoria

Soupe a l'oignon

Cubiertos: mayor - menor

Ensalada completa

todo el huerto en un plato

César de la casa

pollo, lechuga, parmesano, panceta, croutons y aderezo César

Poke de salmón

ensalada de arroz, salmón, pepino, zanahoria, repollo y palta acompañado con salsa de soja

Ensalada de burrata

Muzzarella fresca rebozada, tomate cherry, cebolla, mango, lechuga, palta, rúcula y albahaca

Plato principal



Sorrentinos de espinaca

Rellenos de calabaza, cebolla caramelizada, queso azul y nueces procesadas

Malfatti

la frescura de la espinaca se combina con la ricotta y dan como resultado este plato excepcional

Nuestras salsas

Fregoli, tres quesos o Bolognesa

Gnocci alla florentina

Pollo Grillée

Dorado a la plancha, deshuesado y sin piel, con arroz pilaf

Pollo al limón

Con verduras asadas

Parmesana de berenjenas

Berenjena, ajo, albahaca, queso y Fileto. Con mix de verdes

Risotto de hongos

con champignones frescos, hongo boletus, puerro, zanahoria, vino blanco, manteca y queso parmesano

Medallones de lomo 300 grs.

con salsa Marchand du vin, acompañado de verduras al horno

Milanesa de lomo

a la Suiza: salsa Bechamel y queso Sbrinz gratinado.

Con puré de papas

Manta de asado deshuesada

en salsa demi glace, con puré de papas

Salchicha suiza

Con puré rústico y vinagreta de mostaza de Dijón

Costillas de Cerdo ahumada

tradicionales Kassler, con puré de manzana y mix de verdes

Salmón 250 grs.

con crema de eneldo, espinaca y puré de zanahoria y jengibre

Pescado a la Meunière,

con puré mixto de papa y zapallo

Cazuela

cazuela de pescado y camarones, verduras, caldo y leche de coco. Con arroz al curry

Rösti

clásico del Nirvana, papa rallada y cebolla frita



Postres



Fondue de Chocolate

acompañado por fruta, alfajorcitos y trufas

Helados

crema y chocolate caseros, limón, dulce de leche y frutilla

Helados dietéticos

Panqueque de dulce de leche

quemado con azúcar, con salsa de frutos rojos y una bocha de helado



Volcán de chocolate

Con crema de cardamomo y helado de crema casero

Postre Helado

merengue, dulce de leche, helado de chocolate y chantilly

Ensalada de frutas

natural, sin azúcar

Crème Brûlée

Flan casero c/crema o dulce de leche

Strudel de manzana

con helado de crema

**Consulte por nuestras opciones para celíacos
u otras restricciones alimenticias**

Todos los platos que le ofrecemos
son preparados en el momento.

Entradas



Fondue de queso!!!

un verdadero clásico de nuestra región, servido con pan en cubos y 2 ingredientes a elección:

❖ Papas wedges, brócoli, salchicha o manzana verde

Empanaditas de cordero (3 un.)

caseras y fritas, de cordero braseado con salsa shasgua (salsa fresca de tomate, ajo, perejil y oliva)

Sopa crema de zapallo y zanahoria

Soupe a l'oignon

Cubiertos: mayor - menor

Ensalada completa

todo el huerto en un plato

César de la casa

pollo, lechuga, parmesano, panceta, croutons y aderezo César

Poke de salmón

ensalada de arroz, salmón, pepino, zanahoria, repollo y palta acompañado con salsa de soja

Ensalada de burrata

Muzzarella fresca rebozada, tomate cherry, cebolla, mango, lechuga, palta, rúcula y albahaca

Plato principal



Sorrentinos de espinaca

Rellenos de calabaza, cebolla caramelizada, queso azul y nueces procesadas

Malfatti

la frescura de la espinaca se combina con la ricotta y dan como resultado este plato excepcional

Nuestras salsas

Fregoli, tres quesos o Bolognesa

Gnocci alla florentina

Pollo Grillée

Dorado a la plancha, deshuesado y sin piel, con arroz pilaf

Pollo al limón

Con verduras asadas

Parmesana de berenjenas

Berenjena, ajo, albahaca, queso y Fileto. Con mix de verdes

Risotto de hongos

con champignones frescos, hongo boletus, puerro, zanahoria, vino blanco, manteca y queso parmesano

Medallones de lomo 300 grs.

con salsa Marchand du vin, acompañado de verduras al horno

Milanesa de lomo

a la Suiza: salsa Bechamel y queso Sbrinz gratinado.

Con puré de papas

Manta de asado deshuesada

en salsa demi glace, con puré de papas

Salchicha suiza

Con puré rústico y vinagreta de mostaza de Dijón

Costillas de Cerdo ahumada

tradicionales Kassler, con puré de manzana y mix de verdes

Salmón 250 grs.

con crema de eneldo, espinaca y puré de zanahoria y jengibre

Pescado a la Meunière,

con puré mixto de papa y zapallo

Cazuela

cazuela de pescado y camarones, verduras, caldo y leche de coco. Con arroz al curry

Rösti

clásico del Nirvana, papa rallada y cebolla frita



Postres



Fondue de Chocolate

acompañado por fruta, alfajorcitos y trufas

Helados

crema y chocolate caseros, limón, dulce de leche y frutilla

Helados dietéticos

Panqueque de dulce de leche

quemado con azúcar, con salsa de frutos rojos y una bocha de helado



Volcán de chocolate

Con crema de cardamomo y helado de crema casero

Postre Helado

merengue, dulce de leche, helado de chocolate y chantilly

Ensalada de frutas

natural, sin azúcar

Crème Brûlée

Flan casero c/crema o dulce de leche

Strudel de manzana

con helado de crema

**Consulte por nuestras opciones para celíacos
u otras restricciones alimenticias**

Todos los platos que le ofrecemos
son preparados en el momento.

Entradas



Fondue de queso!!!

un verdadero clásico de nuestra región, servido con pan en cubos y 2 ingredientes a elección:

❖ Papas wedges, brócoli, salchicha o manzana verde

Empanaditas de cordero (3 un.)

caseras y fritas, de cordero braseado con salsa shasgua (salsa fresca de tomate, ajo, perejil y oliva)

Sopa crema de zapallo y zanahoria

Soupe a l'oignon

Cubiertos: mayor - menor

Ensalada completa

todo el huerto en un plato

César de la casa

pollo, lechuga, parmesano, panceta, croutons y aderezo César

Poke de salmón

ensalada de arroz, salmón, pepino, zanahoria, repollo y palta acompañado con salsa de soja

Ensalada de burrata

Muzzarella fresca rebozada, tomate cherry, cebolla, mango, lechuga, palta, rúcula y albahaca

Plato principal



Sorrentinos de espinaca

Rellenos de calabaza, cebolla caramelizada, queso azul y nueces procesadas

Malfatti

la frescura de la espinaca se combina con la ricotta y dan como resultado este plato excepcional

Nuestras salsas

Fregoli, tres quesos o Bolognesa

Gnocci alla florentina

Pollo Grillée

Dorado a la plancha, deshuesado y sin piel, con arroz pilaf

Pollo al limón

Con verduras asadas

Parmesana de berenjenas

Berenjena, ajo, albahaca, queso y Fileto. Con mix de verdes

Risotto de hongos

con champignones frescos, hongo boletus, puerro, zanahoria, vino blanco, manteca y queso parmesano

Medallones de lomo 300 grs.

con salsa Marchand du vin, acompañado de verduras al horno

Milanesa de lomo

a la Suiza: salsa Bechamel y queso Sbrinz gratinado.

Con puré de papas

Manta de asado deshuesada

en salsa demi glace, con puré de papas

Salchicha suiza

Con puré rústico y vinagreta de mostaza de Dijón

Costillas de Cerdo ahumada

tradicionales Kassler, con puré de manzana y mix de verdes

Salmón 250 grs.

con crema de eneldo, espinaca y puré de zanahoria y jengibre

Pescado a la Meunière,

con puré mixto de papa y zapallo

Cazuela

cazuela de pescado y camarones, verduras, caldo y leche de coco. Con arroz al curry

Rösti

clásico del Nirvana, papa rallada y cebolla frita



Postres



Fondue de Chocolate

acompañado por fruta, alfajorcitos y trufas

Helados

crema y chocolate caseros, limón, dulce de leche y frutilla

Helados dietéticos

Panqueque de dulce de leche

quemado con azúcar, con salsa de frutos rojos y una bocha de helado



Volcán de chocolate

Con crema de cardamomo y helado de crema casero

Postre Helado

merengue, dulce de leche, helado de chocolate y chantilly

Ensalada de frutas

natural, sin azúcar

Crème Brûlée

Flan casero c/crema o dulce de leche

Strudel de manzana

con helado de crema

Consulte por nuestras opciones para celíacos u otras restricciones alimenticias

Todos los platos que le ofrecemos son preparados en el momento.

Entradas



Fondue de queso!!!

un verdadero clásico de nuestra región, servido con pan en cubos y 2 ingredientes a elección:

❖ Papas wedges, brócoli, salchicha o manzana verde

Empanaditas de cordero (3 un.)

caseras y fritas, de cordero braseado con salsa shasgua (salsa fresca de tomate, ajo, perejil y oliva)

Sopa crema de zapallo y zanahoria

Soupe a l'oignon

Cubiertos: mayor - menor

Ensalada completa

todo el huerto en un plato

César de la casa

pollo, lechuga, parmesano, panceta, croutons y aderezo César

Poke de salmón

ensalada de arroz, salmón, pepino, zanahoria, repollo y palta acompañado con salsa de soja

Ensalada de burrata

Muzzarella fresca rebozada, tomate cherry, cebolla, mango, lechuga, palta, rúcula y albahaca

Plato principal



Sorrentinos de espinaca

Rellenos de calabaza, cebolla caramelizada, queso azul y nueces procesadas

Malfatti

la frescura de la espinaca se combina con la ricotta y dan como resultado este plato excepcional

Nuestras salsas

Fregoli, tres quesos o Bolognesa

Gnocci alla florentina

Pollo Grillée

Dorado a la plancha, deshuesado y sin piel, con arroz pilaf

Pollo al limón

Con verduras asadas

Parmesana de berenjenas

Berenjena, ajo, albahaca, queso y Fileto. Con mix de verdes

Risotto de hongos

con champignones frescos, hongo boletus, puerro, zanahoria, vino blanco, manteca y queso parmesano

Medallones de lomo 300 grs.

con salsa Marchand du vin, acompañado de verduras al horno

Milanesa de lomo

a la Suiza: salsa Bechamel y queso Sbrinz gratinado.

Con puré de papas

Manta de asado deshuesada

en salsa demi glace, con puré de papas

Salchicha suíza

Con puré rústico y vinagreta de mostaza de Dijón

Costillas de Cerdo ahumada

tradicionales Kassler, con puré de manzana y mix de verdes

Salmón 250 grs.

con crema de eneldo, espinaca y puré de zanahoria y jengibre

Pescado a la Meunière,

con puré mixto de papa y zapallo

Cazuela

cazuela de pescado y camarones, verduras, caldo y leche de coco. Con arroz al curry

Rösti

clásico del Nirvana, papa rallada y cebolla frita



Postres



Fondue de Chocolate

acompañado por fruta, alfajorcitos y trufas

Helados

crema y chocolate caseros, limón, dulce de leche y frutilla

Helados dietéticos

Panqueque de dulce de leche

quemado con azúcar, con salsa de frutos rojos y una bocha de helado



Volcán de chocolate

Con crema de cardamomo y helado de crema casero

Postre Helado

merengue, dulce de leche, helado de chocolate y chantilly

Ensalada de frutas

natural, sin azúcar

Crème Brûlée

Flan casero c/crema o dulce de leche

Strudel de manzana

con helado de crema

**Consulte por nuestras opciones para celíacos
u otras restricciones alimenticias**

Todos los platos que le ofrecemos
son preparados en el momento.

Entradas



Fondue de queso!!!

un verdadero clásico de nuestra región, servido con pan en cubos y 2 ingredientes a elección:

❖ Papas wedges, brócoli, salchicha o manzana verde

Empanaditas de cordero (3 un.)

caseras y fritas, de cordero braseado con salsa shasgua (salsa fresca de tomate, ajo, perejil y oliva)

Sopa crema de zapallo y zanahoria

Soupe a l'oignon

Cubiertos: mayor - menor

Ensalada completa

todo el huerto en un plato

César de la casa

pollo, lechuga, parmesano, panceta, croutons y aderezo César

Poke de salmón

ensalada de arroz, salmón, pepino, zanahoria, repollo y palta acompañado con salsa de soja

Ensalada de burrata

Muzzarella fresca rebozada, tomate cherry, cebolla, mango, lechuga, palta, rúcula y albahaca

Plato principal



Sorrentinos de espinaca

Rellenos de calabaza, cebolla caramelizada, queso azul y nueces procesadas

Malfatti

la frescura de la espinaca se combina con la ricotta y dan como resultado este plato excepcional

Nuestras salsas

Fregoli, tres quesos o Bolognesa

Gnocci alla florentina

Pollo Grillée

Dorado a la plancha, deshuesado y sin piel, con arroz pilaf

Pollo al limón

Con verduras asadas

Parmesana de berenjenas

Berenjena, ajo, albahaca, queso y Fileto. Con mix de verdes

Risotto de hongos

con champignones frescos, hongo boletus, puerro, zanahoria, vino blanco, manteca y queso parmesano

Medallones de lomo 300 grs.

con salsa Marchand du vin, acompañado de verduras al horno

Milanesa de lomo

a la Suiza: salsa Bechamel y queso Sbrinz gratinado.

Con puré de papas

Manta de asado deshuesada

en salsa demi glace, con puré de papas

Salchicha suíza

Con puré rústico y vinagreta de mostaza de Dijón

Costillas de Cerdo ahumada

tradicionales Kassler, con puré de manzana y mix de verdes

Salmón 250 grs.

con crema de eneldo, espinaca y puré de zanahoria y jengibre

Pescado a la Meunière,

con puré mixto de papa y zapallo

Cazuela

cazuela de pescado y camarones, verduras, caldo y leche de coco. Con arroz al curry

Rösti

clásico del Nirvana, papa rallada y cebolla frita



Postres



Fondue de Chocolate

acompañado por fruta, alfajorcitos y trufas

Helados

crema y chocolate caseros, limón, dulce de leche y frutilla

Helados dietéticos

Panqueque de dulce de leche

quemado con azúcar, con salsa de frutos rojos y una bocha de helado



Volcán de chocolate

Con crema de cardamomo y helado de crema casero

Postre Helado

merengue, dulce de leche, helado de chocolate y chantilly

Ensalada de frutas

natural, sin azúcar

Crème Brûlée

Flan casero c/crema o dulce de leche

Strudel de manzana

con helado de crema

Consulte por nuestras opciones para celíacos u otras restricciones alimenticias

Todos los platos que le ofrecemos son preparados en el momento.