

# ABRASADO



## ENTRADAS

### CEVICHE DOS SALMONES

Salmón blanco y rosado con cebolla morada, leche de tigre y mandioca.  
*Sugerimos maridar con Very Blanc*

\$180

### CARPACCIO ABRASADO

Filet madurado 30 días; rebozado en mix de pimientas, rúcula y yoghurt ácido.  
*Sugerimos maridar con Tonel 46 Cabernet Sauvignon*

\$190

### TRILOGÍA DE PROVOLETAS

Queso de cabra, vaca y brie; para compartir de a dos.  
*Sugerimos maridar con Fuego Blanco Gewürztraminer*

\$170

### TIRADITO DE SALMÓN

Salmón rosado con salsa de maracuyá, togarashi y crocante de batata.  
*Sugerimos maridar con Fuego Blanco Sauvignon Blanc*

\$175

### ZANAHORIA GRIEGA

Láminas de zanahoria aderezadas con yoghurt griego, pasas de uva y coco.  
*Sugerimos maridar con Tonel 22 Chardonnay*

\$160

### PERUANA

Papas asadas españolas, huevo a la plancha, cherrys, cilantro y cebolla morada.  
*Sugerimos maridar con Fuego Blanco Sauvignon Blanc*

\$190

### LANGOSTINOS GRILL

Langostinos grillados con palta, cherrys y papas cascadas.  
*Sugerimos maridar con Tonel 22 Chardonnay*

\$200

### CAESAR DE MAR

Variedad de verdes, aderezo caesar, frutos de mar y crotones negros.  
*Sugerimos maridar con Fuego Blanco Chardonnay*

\$200

## PASTAS

### PAPPARDELLE DE MAR

Pappardelle de rúcula con frutti di mare.  
*Sugerimos maridar con Fuego Blanco Chardonnay*

\$215

### RAVIOLONES

Raviolones de morcilla y pera, con kale y manteca de hierbas.  
*Sugerimos maridar con Sapo de Otro Pozo*

\$205

### MEJILLONES MARINEROS

Mejillones a la marinera en colchón de sal con aire de olivas.  
*Sugerimos maridar con Very Rouge*

\$160

### EMPANADA MENDOCINA

Rellena de carne de entraña cortada a cuchillo, aceituna y huevo con salsa criolla.  
*Sugerimos maridar con Tonel 22 Malbec*

\$85

### PASTELES ABRASADO

Pasteles fritos rellenos de carne de entraña cortada a cuchillo con pebre y limón.  
*Sugerimos maridar con Tonel 46 Malbec*

\$140

### CARACÚ ABRASADO

Caracú asado con tostada de focaccia y chutney de tomates.  
*Sugerimos maridar con Perro Callejero Malbec*

\$140

### VEGGIE BLINI

Blini de vegetales de estación, naranjas y bocconcinos.  
*Sugerimos maridar con Tonel 46 Torrontés*

\$195

## ENSALADAS

### CAPRESSE ESTILO ABRASADO

Mousse de albahaca, pesto de albahaca y variedad de quesos y tomates.  
*Sugerimos maridar con Perro Callejero Pinot Grigio*

\$190

### VERDES Y FRUTOS ROJOS

Rúcula y kale a la plancha, aderezo de Aceto di Modena Millán, frutos rojos, queso de cabra y nueces tostadas.  
*Sugerimos maridar con Crazy For You*

\$180

### TIBIA DE QUINOA

Quinoa hidratada con vegetales frescos y quinoa inflada crocante con emulsión de pimientos asados.  
*Sugerimos maridar con Very Blanc*

\$195

### MALFATTI MEDITERRÁNEOS

Malfatti de calabaza con olivas negras, alcaparras, cherrys y semillas de calabaza.  
*Sugerimos maridar con Very Rouge*

\$210

### ROTOLO MARINERO

Espejo de marinera y rotolo de hongos rellenos de cebolla morada y queso gruyere con crema de Torrontés.  
*Sugerimos maridar con Perro Callejero Malbec*

\$210

PREMIO ORO  
EXCELENCIA EN  
RESTAURANTE

BEST OF  
MENDOZA'S  
WINE TOURISM  
2017

## CARNES ABRASADO EXCLUSIVAS

### BISTECCA ABRASADO

Bistecca madurada por 30 días con milhojas de papas y salsa criolla. Para compartir de a dos.

*Sugerimos maridar con Tonel 137*

..... \$420 .....

### COSTILLAS

Costillas de carne braseadas con papines andinos y salsa gremolata.

*Sugerimos maridar con Pispí*

..... \$290 .....

### ARAÑITAS GRILL

Arañitas grilladas con verduras grilladas.

*Sugerimos maridar con Fuego Blanco Malbec - Syrah*

..... \$290 .....

### CHIVO ROLL

Rolling de chivo en su jugo con emulsión de pimientos asados y ensalada de quinoa.

*Sugerimos maridar con Mosquita Muerta Blend de Tintas*

..... \$300 .....



## PESCADOS

### TRUCHA

Trucha rellena con espárragos, envuelta en panceta con tartar de remolacha y queso azul.

*Sugerimos maridar con Mosquita Muerta Blend de Blancas*

..... \$290 .....

### SALMÓN CÍTRICO

Salmón rosado con reducción de cítricos y ensalada de Cole Slaw.

*Sugerimos maridar con Perro Callejero Sauvignon Blanc*

..... \$285 .....

### ATÚN ROJO

Atún rojo rebozado en polvo de pistachios con ensalada fría de palta, mango, cebolla morada y cilantro.

*Sugerimos maridar con Perro Callejero Extra Brut Merlot*

..... \$315 .....

## MENÚ ABRASADO 6 PASOS

### CEVICHE DE SALMONES

*Maridamos con Very Blanc*

..... 1º .....

### PROVOLETAS DE BRIE

*Maridamos con Fuego Blanco Gewürztraminer*

..... 2º .....

### RAVIOLÓN DE MORCILLA

*Maridamos con Sapo de Otro Pozo*

..... 3º .....

### BIFE DE CHORIZO - OJO DE BIFE MADURADO

*Maridamos con Tonel 137*

..... 4º .....

### SOPA DE DAMASCO

*Maridamos con Fuego Blanco Brut Nature*

..... 5º .....

### CAFÉ & PETIT FOURS

..... 6º .....

## CARNES MILLAN DRY AGED BEEF PREMIUM MEATS

### BIFE DE CHORIZO

Carne madurada 20 - 30 días acompañada con puré rústico y kale a la plancha.

..... \$310 .....



BLEU



JUGOSO



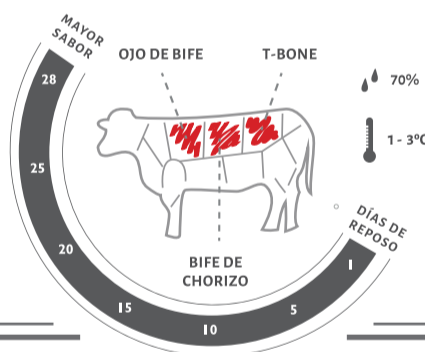
A PUNTO



¾



COCIDO



La maduración de carnes conlleva un proceso de son colocados en un sistema que regula temperatura, de 30 días dentro de este microclima, adquieren

### OJO DE BIFE

Carne madurada 20 - 30 días acompañada con puré rústico y kale a la plancha.

..... \$310 .....

añejamiento y mejora de calidad. Los cortes vacunos humedad y flujo de aire. Luego de pasar un mínimo destacada terniza, suave textura e intensos sabores.

## POSTRES

### SOPA DE DAMASCO

Sopa de damasco con mousse de Torrontés y granita de frutos rojos.

*Sugerimos maridar con Perro Callejero Malbec*

..... \$160 .....

### TEXTURAS DE DULCE DE LECHE

Aireado de dulce de leche, helado de caramelo a la sal, tarta de caramelo blando de chocolate y crepe de dulce de leche.

*Sugerimos maridar con Crazy For You*

..... \$155 .....

### TORTA ABRASADO

Base de café, mermelada de naranja y ganache con semilla de amapola, gel de frutilla y granita de pomelo y romero.

*Sugerimos maridar con Crazy For You*

..... \$140 .....

### DURAZNO POCHADO

Durazno pochado con crocante de quinoa o cous cous.

*Sugerimos maridar con Tonel 46 Torrontés*

..... \$150 .....

### PASTELERA

Crema pastelera de vainilla con frutas frescas y helado casero de almendras tostadas.

*Sugerimos maridar con Tonel 46 Extra Brut*

..... \$145 .....

## COFFEE & DRINKS

Agua con o sin gas \$40

Gaseosa o agua saborizada \$45

Manchado *Leche con un poquito de café* \$40

Café, té o té saborizado \$40

Capuccino italiano \$55

Mocha *Café con crema, chocolate y espuma* \$50

Café irlandés *Café con whisky y crema* \$60

Macchiato *Café con espuma* \$40

Carajillo Barceló *Café, Ron Barceló Dorado* \$60

Café Amaretto *Café con Amaretto y crema* \$60