



MAR & MONTE
Cocina de Mar y Montaña

Entradas

Machas a la parmesana.	\$
Ostiones a la parmesana.	\$
Empanada de mariscos.	\$
Empanada de camarón y queso.	\$
Empanada de quesos.	\$
Empanada de ostión y queso.	\$
Langostinos al ajillo sobre provoleta grillada.	\$
Pulpo a la Gallega (Papas doradas, oliva y verdes).	\$
Coctel de mariscos (Variedad de mariscos, lactonesa, salsa verde).	\$
Ceviche mixto (Lenguado, camarones).	\$

Entradas para compartir (2/3 personas)

Degustación de frutos del mar tibios, frios y calientes.	\$
--	----

Ensaladas

Mar y Monte (Zanahoria, manzana, apio, camarones, crutons, caviar).	\$
Ensalada del Pacífico (Verdes frescos, cherrys, cebolla morada, calamares grillados, aderezo, crocante de parmesano).	\$

Ueggie

Wok de vegetales variados (Pasta de arroz, soja, maní y arroz blanco).	\$
Humita criolla.	\$
Vegetales salteados con albahaca, tomate.	\$

Pastas

Panzotti de salmón rosado (Bisque de langostinos, queso, congrio y parmesano).	\$
Ñoquis de remolacha con salsa de hongos.	\$
Espaguetis del pacífico con salsa de mariscos.	\$
Ravioles de verdura asada, queso de cabra ahumado capresse. (tomate, albahaca, queso)	\$
Sorrentinos de cordero braseado con salsa de hongos.	\$
Ravioles de calabaza con salsa de camarones y un toque de limón.	\$
Linguinis de tinta de calamar mediterráneos	\$





MAR & MONTE
Cocina de Mar y Montaña

Pescados y mariscos

Lenguado con manteca (Limón, puré de zanahoria, champiñones y zucchinis).	\$
Salmón rosado (Crema de alcaparras, arroz con queso y vegetales).	\$
Congrio Margarita con salsa de mariscos (Papas y verduras).	\$
Trucha grillada (Arroz con queso y vegetales).	\$
Atún rojo con crema de camarones (Ñoquis de remolacha y vegetales).	\$
Merluza Negra Austral con crema de alcaparras y pasta cítrica.	\$
Merluza a la milanesa con ensalada y papas.	\$
Wok marino (Congrio, verduras, soja, maní tostado y arroz).	\$

Carnes

Wok de ternera o pollo (Hortalizas, soja, maní tostado y arroz blanco).	\$
Chuleta de cerdo ahumada con papas y chucrut (Manzana verde y panceta).	\$
Conejo deshuesado (Risotto de hongos y puré de zanahorias).	\$
Bife Argentino (Lomo) al arriero-salsa de hongos (Arroz con hebras y ensalada).	\$

Platos tradicionales

Pastel de choclo Chileno.	\$
Paila marina (Fumet de pescado y variedad de marisco).	\$
Mariscos capresse (Variedad de mariscos, tomate. Albahaca y queso).	\$
Chupe de mariscos (Variedad de mariscos y queso gratinado).	\$
Risotto Mar y Monte (Mariscos, hongos, alcauciles, queso, verdeo y crema).	\$
Risotto de mariscos (Variedad de mariscos, verdeo, vino, queso y crema).	\$
Risotto de hongos (Variedad de hongos, verdeo y vino).	\$

Postres para compartir (2/3 personas)

Degustación de postres (2-3 personas)	\$
---	----

Postres

Mousse de chocolate y frutos rojos	\$
Crumble de manzanas verdes tibio con crema helada	\$
Trufa de chocolate y dulce de leche con frutos rojos y helado	\$
Cheesecake de limón con frutos rojos (sin tacc)	\$
Cheesecake de naranja con arándanos	\$
Tarta patagónica (Chocolate, dulce de leche, crema y frutos rojos)	\$

