

## ENTRADAS

<b>EMPANADAS</b> : carne cortada a cuchillo, queso, quinoa y carne de cordero.	<b>\$2.000</b>
<b>HUMITAS</b>	<b>\$3.800</b>
<b>TAMALES</b>	<b>\$3.800</b>
<b>PROVOLETA A LA CHAPA</b>	<b>\$8.500</b>

## PIZZETAS (4 PORCIONES)

<b>MOZZARELLA</b>	<b>\$9.400</b>
<b>NAPOLITAN</b> : con tomate, ajo y orégano.	<b>\$9.600</b>
<b>ESPECIAL</b> : con jamón y morrones asados con orégano.	<b>\$9.600</b>
<b>FUGAZZETA</b> : con cebollas caramelizadas y orégano.	<b>\$9.600</b>
<b>PUNA</b> : tomates disecados, muzarella, queso de cabra gratinado y jamón crudo.	<b>\$10.500</b>

## ENSALADAS

<b>CAPRESE</b> : mix de hojas verdes, tomates, queso en cubos, aceitunas y albahaca seca.	<b>\$10.100</b>
<b>CARNAVALERA</b> : mix de hojas verdes y vegetales de estación de la huerta.	<b>\$10.100</b>
<b>CACHEÑA</b> : mix de hojas verdes queso de cabra, zanahoria, nueces tostadas, mix de semillas y quinoa.	<b>\$10.100</b>

## PRINCIPAL

<b>CAZUELA DE CABRITO</b> : con papines andinos y arroz.	<b>\$16.000</b>
<b>RISOTTO ANDINO</b> : risotto de quinoa, pimentón de Cachi, tomates disecados.	<b>\$14.000</b>
<b>SOMBREROS MORADOS</b> : con harina de uva y trigo, rellenos de queso de cabra, ricotta, tomates disecados y nuez en crema de espinaca.	<b>\$14.000</b>
<b>LOCRO PULSUDO</b>	<b>\$13.800</b>
<b>LOCRO VEGETARIANO</b>	<b>\$12.800</b>
<b>LOMO PUNA MALBEC 2600</b> : filet de lomo en reducción de malbec con cremoso de cabutia al curry.	<b>\$17.800</b>
<b>POLLO A LA MOSTAZA Y MIEL</b> : con pure de cabutia al curry.	<b>\$15.800</b>
<b>MENÚ INFANTIL</b> : milanesa de ternera con papas bastón.	<b>\$13.500</b>

## POSTRES

<b>MOUSSE DE MALBEC Y TORRONTÉS</b>	<b>\$10.200</b>
<b>MOUSSE DE CAYOTE, MIEL Y PRALINE DE NUECES</b>	<b>\$10.200</b>
<b>BROWNIE DE CHOCOLATE Y QUINOA</b> : servido con mousse de torrontés.	<b>\$10.200</b>
<b>DULCES SUEÑOS</b> : panqueques con dulce de leche y caramelos.	<b>\$9.500</b>
<b>QUESO DE CABRA, CAYOTE, NUEZ Y MIEL DE CAÑA</b>	<b>\$9.400</b>
<b>NECTAR DE LOS VALLES</b> : peras al malbec con caramelo, miel y praline de nueces.	<b>\$10.200</b>
<b>COPA PUNA</b> : cayote, praline de nueces, mousse de torrontés acompañado de notas de vino malbec Puna.	<b>\$10.200</b>