

AMALIA

RESTAURANTE

Entradas

- Bruschetta Caprese \$350,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con boconccinos, pesto fresco y tomates asado a la oliva.
- Bruschetta de Carne braseada al vino tinto \$380,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con carne braseada por 6hs al vino tinto.
- Bruschetta de Langostinos \$410,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con salsa tártara casera, langostinos salteados en oliva y ajo y criollita casera.
- Bruschetta de Hongos y Queso Brie \$350,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con cebollas caramelizadas, portobellos salteados a la provenzal y queso brie gratinado.
- Sopa de crema de calabazas \$350.-
Calabazas asadas al horno con romero y miel, cebollas caramelizadas, parmesano derretido, semillas de calabazas, crema fresca y croutons.
- Sopa Veggie \$350.-
Consomé vegetal, vegetales asados, arvejas frescas y garbanzos.
- Gambas al ajillo \$850,-
Tiernas colas de langostinos salteados con provenzal, aceite de oliva, vino blanco pimentón español y acompañados con papas al natural.
- Brochettes de Pollo y Carne \$570,-
Una brochette de pollo y una brochette de carne sobre hojas verdes acompañadas de salsa tártara casera y mostazamiel.
- Buñuelos de Pollo \$490,-
6 unidades de buñuelos de pollo sobre hojas verdes y acompañados de salsa tártara casera y mostazamiel.
- Buñuelos de Espinaca \$480,-
6 unidades de buñuelos de espinaca sobre hojas verdes y acompañados de salsa tártara casera y mostazamiel.

Ensaladas

- Curry Gamba Style \$670,-
Langostinos salteados al curry, hojas de lechuga morada y francesa, palta, gajos de naranjas al vivo y vinagreta cítrica de yogurth natural.
- Blue Cheese \$590,-
Ensalada con mix de hojas verdes con granas de queso azul, peras caramelizadas a la miel, cherry confitados, castañas de cajú y reducción de aceto.
- Capresse \$480,-
Ensalada con boconccinos en mitades, crocante de parmesano, cremoso de queso, tomates rústicos con pesto de albahaca.
- Caesar \$615,-
Ensalada de hojas verdes con lomitos de pollo grillados, queso parmesano, tomates cherrys confitados, croutons en manteca clarificada, y aderezo caesar.
- Ensalada de Salmón Fresco \$670,-
Ensalada con lechuga morada y francesa, 150g de salmón fresco a la plancha, Palta, gajos de naranjas al vivo, mix de semillas con vinagreta de reducción de aceto y oliva.

Platos principales

- Espaguettis con crema de Hongos Frescos \$615,-
Hechos a mano con salsa de champiñones a la crema
- Espaguettis con pesto y tomates cherrys confitados \$615,-
Hechos a mano con pesto fresco de albahaca y cherrys confitados al oliva.
- Risotto de Arroz Carnaroli y ojo de bife braseado \$675,-
Con azafrán español y ojo de bife braseado al vino tinto.
- Risotto con Calabaza \$615,-
Con arroz azafranado y calabazas asadas
- Risotto de Osobucco \$720,-
Risotto azafranado acompañado de osobucco braseado por 5 horas en hierbas, vino tinto y salsa de tomates.
- Risotto Frutti di Mare \$730,-
Risotto de arroz azafranado con langostinos, mejillones y calamares.
- Tagliatelles allo Scoglio \$680,-
Hechos a mano con frutos de mar y salsa fileto

- Tagliatelles vegetarianos \$615,-
Hechos a mano salteados con provenzal, morrones verdes, rojos, amarillos, zucchinis y cebollita.
- Raviolones de Carne \$640,-
Ravioles de espinaca rellena con carne braseada en salsa de tomate aceitunas negras, flores de alcaparras y jamón crudo.
- Raviolones de Salmón \$660,-
Ravioles de salmón en salsa de crema de puerros, langostinos salteados, crocante de parmesano y gotas de aceite verde.
- Raviolones de Calabazas \$630,-
Hechos a mano en masa de calabazas y rellenos de calabazas, queso y nuez con crema de hongos o salsa a elección.
- Raviolones de Espinaca \$630,-
Hechos a mano en masa tricolor rellenos de espinacas y ricota con salsas a elección.
- Ojo de Bife \$840,-
Ojo de bife en salsa de vino tinto con papas rústicas y vegetales asados salteados en oliva.
- Ñoquis de Remolacha \$650,-
Servidos con salsa crema de queso Gouda
- Bondiola braseada \$710,-
Bondiola marinada en hierbas aromáticas, salseada con frutos rojos y cerveza artesanal, acompañada con batatas asadas salteadas en Mostazamiel.
- Bife de Chorizo \$830,-
Filete de bife de chorizo acompañado de puré irlandés y un ligero adobado.
- Medallón de ternera \$710,-
Ternera braseada servida en reducción de sus propios jugos y papines andinos al romero.
- Salmón Rosado del Pacífico \$910,-
Salmón rosado grillado acompañado de cremoso de arvejas, portobellos y tomates cherrys salteados en oliva y emulsión de maracuyá.
- Salmón Rosado Laqueado \$910,-
Salmón rosado grillado laqueado con teriyaki casero y vegetales al chop suey.

Postres

- Crumble de Manzana \$365,-
- Tiramisú \$365,-
- Cheesecake de Frutos Rojos \$365,-
- Crepe de Dulce de Leche \$365,-
- Mousse de Chocolate con Frutos Rojos \$365,-
- Chocotorta \$365,-

Bebidas sin alcohol

- Agua Eco de los Andes S/Gas 500ml \$120,-
- Agua Eco de los Andes C/Gas 500ml \$120,-
- Pepsi 354ml \$120,-
- Pepsi Black 354ml \$120,-
- 7up Lima Limón 354ml \$120,-
- 7up Lima Limón S/Azúcar 354ml \$120,-

Cervezas

- Imperial Lager Lata 473ml \$150,-
- Heineken Lata 473ml \$160,-
- Andes Ipa Lata 473ml \$160,-
- Stella Artois Lata 473ml \$160,-
- Patagonia Amber Lager Lata 473ml \$180,-
- Imperial Red Lager Porrón 500ml \$200,-

Vinos por Copa

- Don David Reserva Sauvignon Blanc \$280,-
- Fuego Negro Viognier (*sugerido*) \$240,-
- Don David Reserva Malbec \$280,-
- Nina Gold Blend \$240,-

Espumantes

- Baron B Extra Brut 750ml \$2100,-
- Chandon Cuvee Brut Nature \$1270.-
- Trumpeter Extra Brut 750ml \$1220.-
- Alamos Extra Brut 750ml \$950.-
- Navarro Correas Extra Brut 750ml \$690.-
- Chaumont Extra Brut 750ml \$450.-

Vinos Blancos

- Angelica Zapata Chardonnay \$1500.-
- Rutini Sauvignon Blanc \$1100.-
- El Esteco Blanc de Blancs (Torrontes - Chardonnay) \$1160.-
- La Posta White Blend (Torrontés – Gewürztraminer) \$930.-
- Trumpeter Sauvignon Blanc \$975.-
- Trumpeter Chardonnay \$975.-
- Saint Felicien Chardonnay \$945.-
- Saint Felicien Fume Blanc \$945.-
- Nicasia Blanc de Blancs \$800.-
- El Esteco Blend Extremos (Torrontés – Torrontés) \$700.-
- Don David Reserva Sauvignon Blanc \$720.-
- Alamos Moscatel de Alejandría \$661.-
- Alamos Chardonnay \$661.-
- Fuego Negro Blend (Viognier – Sauvignon blanc) \$650.-
- Nina Gold Torrontés \$590.-
- Fond de Cave Chardonnay \$560.-
- Alma Mora Reserva Chadonnay \$505.-

- Fuego Negro Viognier \$480.-
- Alma Mora Chardonnay \$460.-

Vinos Blancos Dulces - Rosados

- Trumpeter Doux (Gewürztraminer – Riesling) \$1270.-
- Nina Moscato Giallo (500cc) \$570.-
- La Mascota Rose \$850.-
- Puro Rosé de Trapiche \$570.-

Vinos Tintos

Blends

- El Gran Enemigo Blend (*Cabernet Franc – Malbec*) \$3100.-
- Chañar Punco (*Malbec – Cabernet Sauvignon*) \$2500.-
- Alma Negra Blend Misterios I \$1800.-
- Tikal Jubilo (*Malbec – Cabernet Sauvignon*) \$2000.-
- Mosquita Muerta Blend (*Malbec – Cab. Sav – Cab. Franc - Merlot*) \$1800.-
- Sapo de Otro Pozo Blend (*Malbec – Cab. Franc – Syrah*) \$1400.-
- Rutini Cabernet – *Malbec* \$1170.-
- Rutini Cabernet – *Merlot* \$1170.-
- Rutini Cabernet – *Syrah* \$1170.-
- Dv Cabernet – *Malbec* \$1170.-
- Casa Montes Special Blend (*Malbec–Cab. Sav–Cab. Franc–P. Verdot–Syrah*) \$1100.-
- La Posta Red-Blend (*Malbec – Bonarda – Syrah*) \$830.-
- Saint Felicien (*Cabernet Sauvignon – Merlot*) \$945.-
- Altaland Blend Histórico (*Malbec – Petite Verdot*) \$903.-
- Nicasia Red Blend (*Malbec – Cabernet Sauvignon - Petite Verdot*) \$815.-
- Fuego Negro Blend (*Cabernet Franc - Malbec*) \$650.-

- Nina Gold Blend (Petite Verdot – Cabernet – Malbec) \$590.-

Malbec

- Angelica Zapata Alta Malbec \$3300.-
- Luca \$2500.-
- La Celia Heritage \$2500.-
- Trapiche Gran Medalla \$1900.-
- Dv Malbec Malbec \$1925.-
- Terrazas Apelación Las Compuertas \$1600.-
- El Esteco Old Vines \$1300.-
- Gran Nina \$1200.-
- Trapiche Medalla \$1060.-
- La Posta Fazzio \$1080.-
- La Posta Paulucci \$1080.-
- La Posta Pizzella \$1080.-
- Alegoría \$1080.-
- Trumpeter \$997.-
- La Celia Elite \$1200.-
- Saint Felicien \$960.-
- Terrazas Reserva \$1100.-
- Fond de Cave Reserva \$820.-
- Alamos Reserva \$750.-
- Los Intocables Black Malbec \$680.-
- Don David Reserva Malbec \$720.-
- La Celia Pioneer Malbec \$725.-
- Trapiche Reserva Malbec \$590.-
- Nina Gold \$590.-
- Navarro Correas Colección Privada \$570.-
- Altos del Plata \$550.-
- Cordero Con Piel de Lobo \$610.-

- Dolores \$470.-
- Cabo de Hornos \$460.-
- Alma Mora \$460.-

Cabernet Sauvignon

- Dv Cabernet - Cabernet \$2200.-
- Pasarisa \$865.-
- La Mascota \$850.-
- Los Intocables Black Cabernet Sauvignon \$680.-
- Don David Reserva \$720.-
- Alamos Selección \$661.-
- Trapiche Reserva \$590.-
- Fond de Cave \$560.-
- Dolores \$470.-
- Cabo de Hornos \$460.-

Otros Varietales

- Finca Las Moras Gran Syrah \$1850.-
- Fincas Notables Merlot \$1654.-
- Angelica Zapata Cabernet Franc \$1950.-
- Gran Nina Petite Verdot \$1200.-
- La Posta Armando Bonarda \$1080.-
- La Posta Glorieta Pinot Noir \$1080.-
- Pasarisa Syrah \$865.-
- La Celia Pioneer Cabernet Franc \$725.-
- Fuego Negro Syrah \$580.-