

AMALIA

RESTAURANTE

Entradas

- Bruschetta de Carne braseada al vino tinto \$870,-

Pan levemente tostado sobre hojas verdes con carne braseada por 6hs al vino tinto.

- Langostinos en Panko Japonés \$1700,-

Colas de langostinos empanados con panko servidos con salsa tártara y crema guasacaca.

- Bruschetta de Hongos y Queso Brie \$820,-

Pan levemente tostado sobre hojas verdes con cebollas caramelizadas, champiñones frescos salteados a la provenzal y queso brie gratinado.

- Causa Limeña de atún acevichado \$1115,-

Típica causa peruana de ceviche de atún, una exquisitez.

- Tataki de Atún Rojo \$1720,-

Lomo de atún asado levemente pintado con teriyaki casera acompañado de una ensalada de algas wakame, pepino y cebollitas moradas curadas.

- Buñuelos de Pollo \$940,-

6 unidades de buñuelos de pollo hechos a mano uno por uno, sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.

- Buñuelos de Espinaca \$908,-

6 unidades de buñuelos de espinaca sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.

- Sopa Crema de Calabazas \$950,-

Exquisita sopa de calabazas especiada con miel, crutons y queso gratinado.

- Sopa de Cebollas \$950,-

Clásica sopa de cebollas al oporto pan de campo y queso gratinado.

VALOR DEL CUBIERTO: \$170.-

Ensaladas Especiales

- Curry Gamba Style \$1800,-

Langostinos salteados al curry, hojas de lechuga morada y francesa, palta, gajos de naranjas al vivo y vinagreta cítrica de yogurth natural.

- Blue Cheese \$1260,-

Ensalada con mix de lechugas con granas de queso azul, peras caramelizadas a la miel, tomates confitados, frutos secos tostados y reducción de aceto.

- Caesar \$1260,-

Ensalada de lechugas con lomititos de pollo grillados, queso parmesano, tomates confitados, croutons en manteca y aderezo caesar.

- Ensalada de Salmón Fresco \$1800,-

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 yogurth natural.

Platos principales

- Espaguetis con crema de Hongos Frescos o salsa a tu elección \$1400,-

Hechos a mano con salsa de champiñones a la crema o salsa a tu elección

- Risotto de Arroz Carnaroli y ojo de bife braseado \$1650,-

Con azafrán español y ojo de bife braseado al vino tinto.

- Risotto con Hongos Frescos \$1500,-

Arroz carnaroli azafranado con champiñones

- Risotto de Osobucco \$1720,-

Risotto azafranado acompañado de osobucco braseado por 5 horas en hierbas, vino tinto y tomates.

- Risotto Frutti di Mare \$1800,-

Risotto de arroz azafranado con langostinos, mejillones y calamares.

- Tagliatelles allo Scoglio \$1600,-

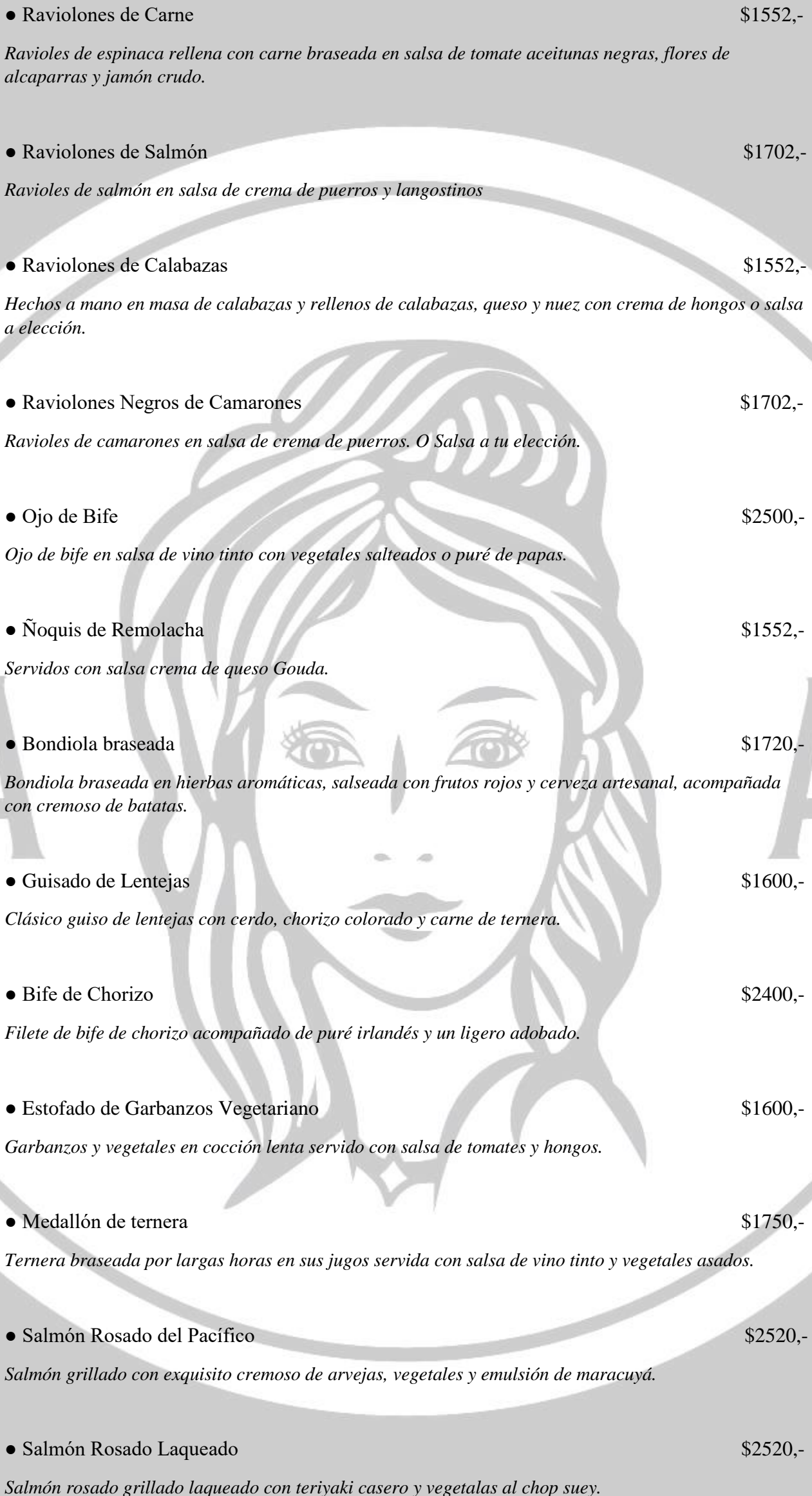
Hechos a mano al huevo con frutos de mar y salsa fileto.

- Pesca del día a la Manteca Negra \$2100,-

Con alcaparras y papas a la crema.

- Tagliatelles vegetarianos \$1350,-

Hechos a mano salteados con provenzal, morrones verdes, rojos, amarillos, zucchinis, cebollitas y mix de semillas.

- 
- Raviolones de Carne \$1552,-
Ravioles de espinaca rellena con carne braseada en salsa de tomate aceitunas negras, flores de alcaparras y jamón crudo.
 - Raviolones de Salmón \$1702,-
Ravioles de salmón en salsa de crema de puerros y langostinos
 - Raviolones de Calabazas \$1552,-
Hechos a mano en masa de calabazas y rellenos de calabazas, queso y nuez con crema de hongos o salsa a elección.
 - Raviolones Negros de Camarones \$1702,-
Ravioles de camarones en salsa de crema de puerros. O Salsa a tu elección.
 - Ojo de Bife \$2500,-
Ojo de bife en salsa de vino tinto con vegetales salteados o puré de papas.
 - Ñoquis de Remolacha \$1552,-
Servidos con salsa crema de queso Gouda.
 - Bondiola braseada \$1720,-
Bondiola braseada en hierbas aromáticas, salseada con frutos rojos y cerveza artesanal, acompañada con cremoso de batatas.
 - Guisado de Lentejas \$1600,-
Clásico guiso de lentejas con cerdo, chorizo colorado y carne de ternera.
 - Bife de Chorizo \$2400,-
Filete de bife de chorizo acompañado de puré irlandés y un ligero adobado.
 - Estofado de Garbanzos Vegetariano \$1600,-
Garbanzos y vegetales en cocción lenta servido con salsa de tomates y hongos.
 - Medallón de ternera \$1750,-
Ternera braseada por largas horas en sus jugos servida con salsa de vino tinto y vegetales asados.
 - Salmón Rosado del Pacífico \$2520,-
Salmón grillado con exquisito cremoso de arvejas, vegetales y emulsión de maracuyá.
 - Salmón Rosado Laqueado \$2520,-
Salmón rosado grillado laqueado con teriyaki casero y vegetales al chop suey.

Postres

- Tiramisú (280g) \$590,-
- Cheesecake de Frutos Rojos (280g) \$590,-
- Don Pedro(280g) \$590,-
- Mousse de Chocolate con Frutos Rojos y frutos secos (280g) \$590,-
- Chocotorta (280g) \$590,-

Bebidas sin alcohol

- Agua Palau S/Gas 500ml \$250,-
- Agua Palau C/Gas 500ml \$250,-
- Pepsi 354ml \$250,-
- Pepsi Black 354ml \$250,-
- 7up Lima Limón 354ml \$250,-
- 7up Lima Limón S/Azúcar 354ml \$250,-
- Agua Saborizada Awafrut 500ml \$330,-
- Jugo Natural de Uva Dogliani 500ml \$620,-

Cerveza

- Patagonia Lata 473ml \$480,-
- Stella Artois Lata 473ml \$470,-
- Andes Origen Lata 473ml \$410,-

Vinos por Copa

-Consultar

Servicio de Cafetería

- Café Lavazza \$250,-
- Té a elección \$250,-

Espumantes

- Baron B Extra Brut 750ml \$4700.-
- Chandon Cuvee Brut Nature \$3230.-
- Trumpeter Extra Brut 750ml \$2330.-
- Navarro Correas Extra Brut 750ml \$1685.-
- Chaumont Extra Brut 750ml \$950.-

Vinos Blancos

- El Esteco Blanc de Blancs \$3300.-
- Rutini Sauvignon Blanc \$2500.-
- Saint Felicien Chardonnay \$1900.-
- Saint Felicien Fume Blanc \$1900.-
- Nicasia Blanc de Blancs \$1650.-
- Cafayate Gran Linaje Torrontés \$1500.-
- Colomé Estate Torrontés \$1750.-
- Animal Torrontés \$1700.-
- Don David Reserva Sauvignon Blanc \$1500.-
- Trumpeter Sauvignon Blanc \$1510.-
- Trumpeter Chardonnay \$1510.-
- Alamos Moscatel de Alejandría \$1270.-
- Alamos Chardonnay \$1270.-
- Fuego Negro Blend (Viognier – Sauvignon blanc) \$1200.-
- Amalaya Blend Blanco (Torrontés – Riesling) \$1100.-
- Fuego Negro Viognier \$995.-
- Alma Mora Chardonnay \$970.-

Vinos Rosados

- Casa de Herrero Rosado de Pinot Noir \$2000.-
- Tomero Rosado de Pinot Noir \$1200.-
- Nina Natural Rosado \$1150.-
- Amalaya Blend Rosado (Torrontés – Malbec) \$1100.-

Vinos Dulces

- Amalaya Blend Dulce (Torrontés – Riesling) \$1200.-
- Nina Moscato Giallo (500cc) \$800.-

Vinos Tintos

Blends

- El Gran Enemigo Blend (Cabernet Franc – Malbec) \$7550.-
- Chañar Punco (Malbec – Cabernet Sauvignon) \$5965.-
- Tikal Jubilo (Malbec – Cabernet Sauvignon) \$4235.-
- Mosquita Muerta Blend (Malbec – Cab. Sav – Cab. Franc - Merlot) \$3550.-
- Alma Negra Blend Misterios I \$3800.-
- Sapo de Otro Pozo Blend (Malbec – Cab. Franc – Syrah) \$2700.-
- Rutini Cabernet – Malbec \$2700.-
- Rutini Cabernet – Merlot \$2700.-
- Rutini Cabernet – Syrah \$2700.-
- Pispí Blend (Malbec – Bonarda – Petite Verdot – Cabernet Franc – Metot) \$2200.-
- Dv Cabernet – Malbec \$2200.-
- Saint Felicien (Cabernet Sauvignon – Merlot) \$1850.-
- Amalaya Gran Corte (Malbec – Cabernet Franc - Tannat) \$2000.-
- Altaland Blend Histórico (Malbec – Petite Verdot) \$1660.-
- Nicasia Red-Blend \$1650.-
- Escorihuela Gascón Malbec- Cabernet Sauvignon \$1400.-
- La Posta Red-Blend (Malbec – Bonarda – Syrah) \$1500.-
- Fuego Negro Blend (Cabernet Franc - Malbec) \$1350.-
- La Celia Reserva Cabernet Franc -Malbec \$1200.-

Malbec

- Angelica Zapata Alta Malbec \$6560.-
- Trapiche Gran Medalla Malbec \$4380.-
- Luca Malbec \$4600.-
- Dv Malbec Malbec \$4170.-
- La Celia Heritage Malbec \$3600.-
- Terrazas Apelación Las Compuertas Malbec \$3210.-
- El Esteco Old Vines Malbec \$2690.-
- Colomé Estate Malbec \$2600.-
- Escorihuela Gascón Gran Reserva Malbec \$2250.-
- Terrazas Reserva Malbec \$2190.-
- La Celia Elite Malbec \$1900.-
- Saint Felicien Malbec \$1900.-
- La Posta Fazzio Malbec \$1850.-
- La Posta Paulucci Malbec \$1850.-
- La Posta Pizzella Malbec \$1850.-
- Gran Nina Malbec \$1550.-
- Nicasia Red-Blend Malbec \$1650.-

- Animal Malbec - Orgánico \$1710.-
- Alamos Reserva Malbec \$1470.-
- Escorihuela Gascón Malbec \$1390.-
- Trumpeter Malbec \$1510.-
- Baltazar Gran Reserva Malbec \$1350.-
- Terrazas Altos del Plata Malbec \$1250.-
- La Celia Pioneer Malbec \$1100.-
- Padrillos Malbec \$1190.-
- Cordero con Piel de Lobo Malbec \$950.-
- Alma Mora \$930.-
- Cabo de Hornos Reserva Malbec \$780.-
- Nival Malbec \$780.-

Cabernet Sauvignon

- Dv Cabernet - Cabernet \$4400.-
- Pasarisa Cabernet Sauvignon \$1610.-
- Escorihuela Gascón Cabernet Sauvignon \$1500.-
- Don David Reserva \$1460.-
- Los Intocables Black Cabernet Sauvignon \$1400.-
- Alamos Selección \$1250.-
- Fond de Cave \$1050.-
- Cabo de Hornos Reserva Cabernet Sauvignon \$780.-

Otros Varietales

- Angelica Zapata Cabernet Franc \$4700.-
- Finca Las Moras Gran Syrah \$3500.-
- Fincas Notables Merlot \$3020.-
- Tomero Single Vineyard Pinot Noir \$2900.-
- La Posta Armando Bonarda \$1850.-
- La Posta Glorieta Pinot Noir \$1850.-
- Gran Nina Petite Verdot \$1550.-
- Gran Nina Cabernet - Franc \$1550.-
- Pasarisa Syrah \$1610.-
- Trumpeter Cabernet Franc \$1510.-
- Padrillos Pinot Noir \$1240.-
- La Celia Pioneer Cabernet Franc \$1050.-
- Fuego Negro Syrah \$900.-