

# AMALIA

## RESTAURANTE

### Entradas

- Bruschetta de Carne braseada al vino tinto \$1270,-  
*Pan levemente tostado sobre hojas verdes con carne braseada por 6hs al vino tinto.*
- Langostinos en Panko Japonés \$2700,-  
*Colas de langostinos empanados con panko servidos con salsa tártara y crema guasacaca.*
- Bruschetta de Hongos y Queso Brie \$1200,-  
*Pan levemente tostado sobre hojas verdes con cebollas caramelizadas, champiñones frescos salteados a la provenzal y queso brie gratinado.*
- Causa Limeña de atún acevichado \$1750,-  
*Típica causa peruana de ceviche de atún, una exquisitez.*
- Tataki de Atún Rojo \$2800,-  
*Lomo de atún rojo asado levemente pintado con teriyaki casera acompañado de una ensalada de algas wakame y cebollitas moradas curadas.*
- Buñuelos de Pollo \$1500,-  
*6 unidades de buñuelos de pollo hechos a mano uno por uno, sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.*
- Buñuelos de Espinaca \$1470,-  
*6 unidades de buñuelos de espinaca sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.*
- Sopa Crema de Calabazas \$1400,-  
*Exquisita sopa de calabazas especiada con miel, crutons y queso gratinado.*
- Sopa de Cebollas \$1400,-  
*Clásica sopa de cebollas al oporto pan de campo y queso gratinado.*

VALOR DEL CUBIERTO: \$270.-

## **Ensaladas Especiales**

- Curry Gamba Style \$2700,-

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

- Blue Cheese \$1900,-

*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 \$1900,-

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

- Ensalada de Salmón Fresco \$2800,-

*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 \$2100,-

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

- Risotto de Arroz Carnaroli y ojo de bife braseado \$2300,-

*Arroz carnaroli alla milanese con azafrán Español y carne de ternera desmechada en salsa de vino tinto*

- Risotto con Hongos Frescos \$2200,-

*Arroz carnaroli azafranado con champiñones frescos*

- Risotto de Osobucco \$2500,-

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

- Risotto Frutti di Mare \$2700,-

*Risotto de arroz azafranado con langostinos, mejillones, calamares, callos de vieiras y almeja.*

- Tagliatelles allo Scoglio \$2500,-

*Hechos a mano al huevo con frutos de mar y salsa fileto. Una delicia de la cocina italiana.*

- Pesca del día a la Manteca Negra \$2700,-

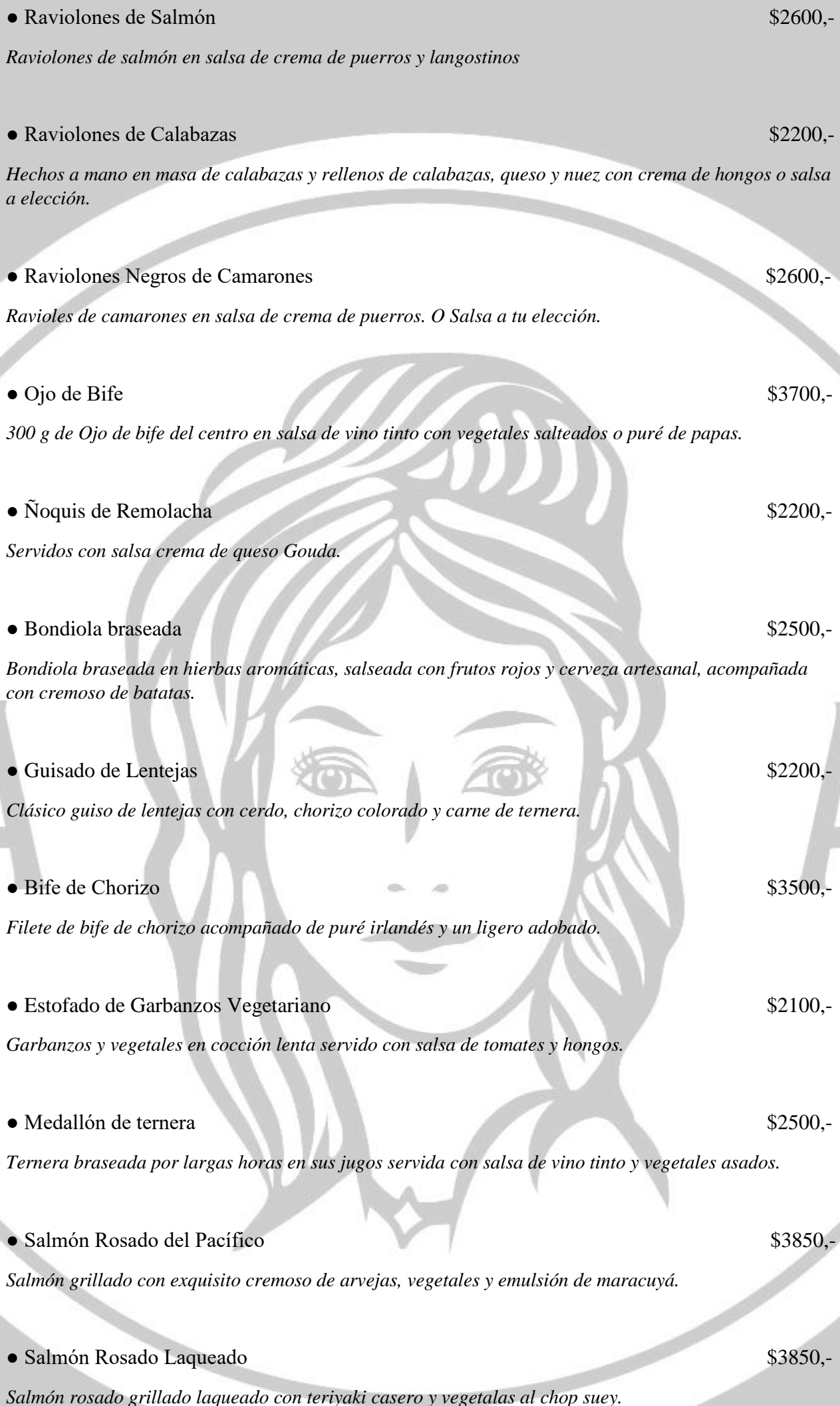
*Con alcaparras y papas a la crema.*

- Tagliatelles vegetarianos \$2100,-

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

- Raviolones de Carne \$2200,-

*Raviolones en masa de espinaca rellenos con carne braseada en salsa de tomate aceitunas negras, flores de alcaparras y jamón crudo.*

- 
- Raviolones de Salmón \$2600,-  
*Raviolones de salmón en salsa de crema de puerros y langostinos*
  - Raviolones de Calabazas \$2200,-  
*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 \$2600,-  
*Ravioles de camarones en salsa de crema de puerros. O Salsa a tu elección.*
  - Ojo de Bife \$3700,-  
*300 g de Ojo de bife del centro en salsa de vino tinto con vegetales salteados o puré de papas.*
  - Ñoquis de Remolacha \$2200,-  
*Servidos con salsa crema de queso Gouda.*
  - Bondiola braseada \$2500,-  
*Bondiola braseada en hierbas aromáticas, salseada con frutos rojos y cerveza artesanal, acompañada con cremoso de batatas.*
  - Guisado de Lentejas \$2200,-  
*Clásico guiso de lentejas con cerdo, chorizo colorado y carne de ternera.*
  - Bife de Chorizo \$3500,-  
*Filete de bife de chorizo acompañado de puré irlandés y un ligero adobado.*
  - Estofado de Garbanzos Vegetariano \$2100,-  
*Garbanzos y vegetales en cocción lenta servido con salsa de tomates y hongos.*
  - Medallón de ternera \$2500,-  
*Ternera braseada por largas horas en sus jugos servida con salsa de vino tinto y vegetales asados.*
  - Salmón Rosado del Pacífico \$3850,-  
*Salmón grillado con exquisito cremoso de arvejas, vegetales y emulsión de maracuyá.*
  - Salmón Rosado Laqueado \$3850,-  
*Salmón rosado grillado laqueado con teriyaki casero y vegetales al chop suey.*

**Postres**

- Tiramisú (280g) \$950,-
- Cheesecake de Frutos Rojos (280g) \$950,-
- Don Pedro(280g) \$950,-
- Mousse de Chocolate con Frutos Rojos y frutos secos (280g) \$950,-
- Chocotorta (280g) \$950,-

**Bebidas sin alcohol**

- Agua Palau S/Gas 500ml \$400,-
- Agua Palau C/Gas 500ml \$400,-
- Pepsi 354ml \$400,-
- Pepsi Black 354ml \$400,-
- 7up Lima Limón 354ml \$400,-
- 7up Lima Limón S/Azúcar 354ml \$400,-
- Agua Saborizada Awafrut 500ml \$420,-
- Jugo Natural de Uva Dogliani 500ml \$800,-

**Cerveza**

- Patagonia Lata 473ml \$850,-
- Stella Artois Lata 473ml \$750,-
- Andes Origen Lata 473ml \$750,-

**Vinos por Copa**

-Consultar

**Servicio de Cafetería**

- Café Lavazza \$400,-
- Té a elección \$380,-

### **Espumantes**

- Baron B Extra Brut 750ml \$6100.-
- Chandon Cuvee Brut Nature \$3900.-
- Trumpeter Extra Brut 750ml \$2800.-
- Navarro Correas Extra Brut 750ml \$2300.-
- Chaumont Extra Brut 750ml \$1400.-

### **Vinos Blancos**

- Angelica Zapata Chardonnay \$4300.-
- El Esteco Blanc de Blancs \$3810.-
- Alma Negra Blanc de Blancs \$4200.-
- Rutini Sauvignon Blanc \$3200.-
- Saint Felicien Chardonnay \$2500.-
- Saint Felicien Fume Blanc \$2500.-
- Finca La Anita Sauvignon Blanc \$2150.-
- Nicasia Blanc de Blancs \$2200.-
- Cafayate Gran Linaje Torrontés \$2050.-
- Colomé Estate Torrontés \$2160.-
- Animal Torrontés \$2180.-
- Don David Reserva Sauvignon Blanc \$2270.-
- Trumpeter Sauvignon Blanc \$1955.-
- Trumpeter Chardonnay \$1955.-
- Alamos Moscatel de Alejandría \$1705.-
- Alamos Chardonnay \$1705.-
- Fuego Negro Blend (Viognier – Sauvignon blanc) \$1500.-
- Amalaya Blend Blanco (Torrontés – Riesling) \$1500.-
- Fuego Negro Viognier \$1400.-
- Luna Chardonnay \$1400.-

### **Vinos Rosados**

- Casa de Herrero Rosado de Pinot Noir \$2700.-
- Alamos Maceración Atenuada \$1700.-
- Tomero Rosado de Pinot Noir \$1615.-
- Nina Natural Rosado \$1610.-
- Amalaya Blend Rosado (Torrontés – Malbec) \$1500.-
- Mandala Rosado \$1400.-

### **Vinos Dulces**

- Amalaya Blend Dulce (Torrontés – Riesling) \$1500.-
- Mandala Dulce Natural \$1400.-
- Nina Moscato Giallo (500cc) \$1200.-

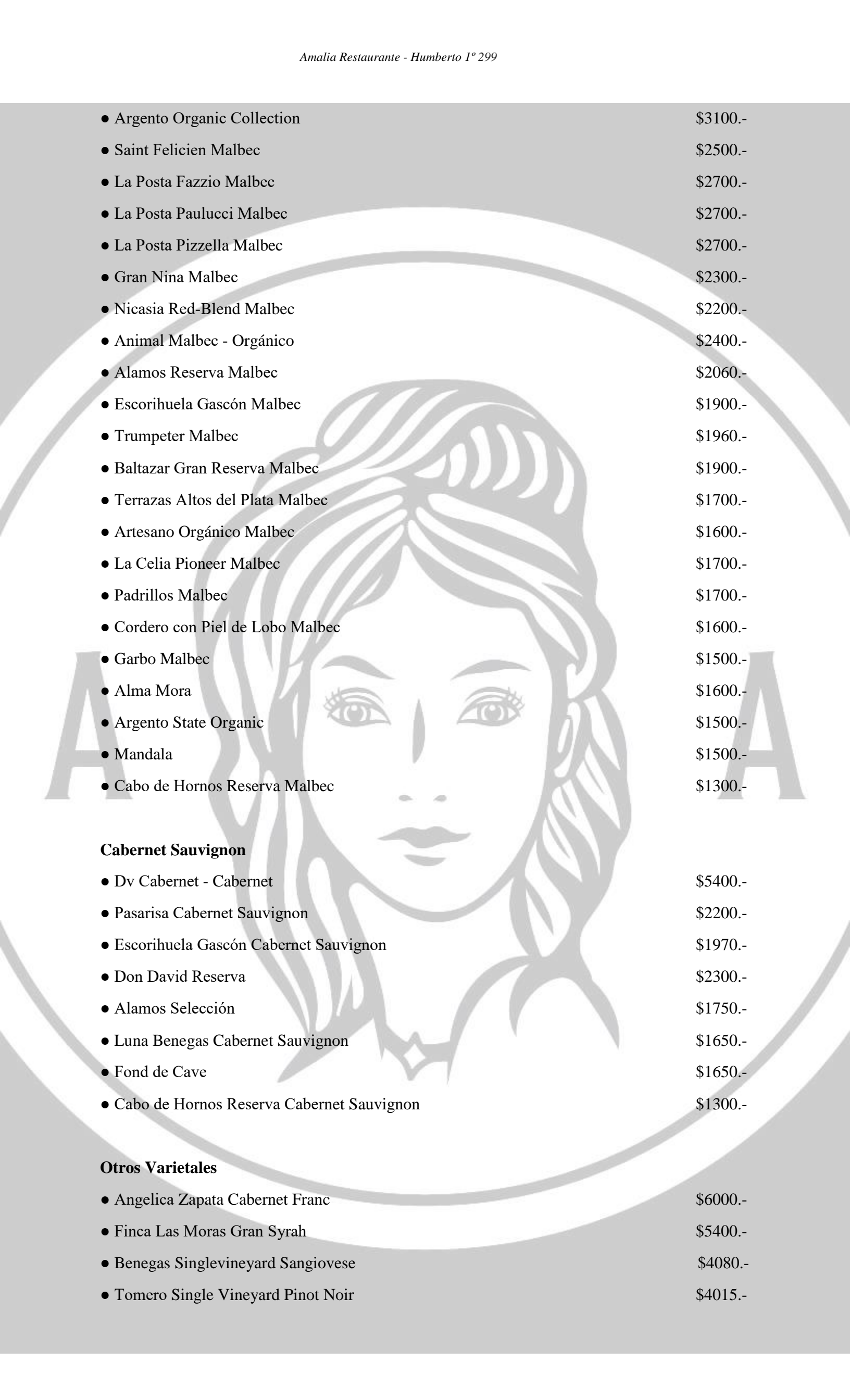
## Vinos Tintos

### Blends

- El Gran Enemigo Blend (Cabernet Franc – Malbec) \$10850.-
- Chañar Punco (Malbec – Cabernet Sauvignon) \$7500.-
- Tikal Jubilo (Malbec – Cabernet Sauvignon) \$6300.-
- Mosquita Muerta Blend (Malbec – Cab. Sav – Cab. Franc - Merlot) \$4710.-
- Alma Negra Blend Misterios I \$5560.-
- Benegas Blend (Cab. Sauvignon - Cab. Franc – Merlot) \$4090.-
- Sapo de Otro Pozo Blend (Malbec – Cab. Franc – Syrah) \$3500.-
- Rutini Cabernet – Malbec \$3500.-
- Rutini Cabernet – Merlot \$3500.-
- Rutini Cabernet – Syrah \$3500.-
- Pispí Blend (Malbec – Bonarda – Petite Verdot – Cabernet Franc – Metot) \$2800.-
- Dv Cabernet – Malbec \$3100.-
- Saint Felicien (Cabernet Sauvignon – Merlot) \$2500.-
- Amalaya Gran Corte (Malbec – Cabernet Franc - Tannat) \$2350.-
- Altaland Blend Histórico (Malbec – Petite Verdot) \$2260.-
- La Anita Gran Corte (Cabernet -Malbec – Merlot) \$2150.-
- Nicasia Red-Blend \$2200.-
- Vistalba Corte “C” (Cabernet Sauvignon –Malbec) \$2350.-
- Escorihuela Gascón Malbec- Cabernet Sauvignon \$1850.-
- La Posta Red-Blend (Malbec – Bonarda – Syrah) \$2700.-
- Fuego Negro Blend (Cabernet Franc - Malbec) \$1625.-
- La Celia Reserva Cabernet Franc -Malbec \$1570.-

### Malbec

- Angelica Zapata Alta Malbec \$8600.-
- Luca Malbec \$11400.-
- Argento Single Block Organico Malbec \$7180.-
- Trapiche Gran Medalla Malbec \$7200.-
- Benegas Single Vineyard Malbec \$5120.-
- Dv Malbec Malbec \$5300.-
- La Celia Heritage Malbec \$5350.-
- Terrazas Apelación Las Compuertas Malbec \$3750.-
- El Esteco Old Vines Malbec \$4200.-
- Colomé Estate Malbec \$3150.-
- Escorihuela Gascón Gran Reserva Malbec \$2800.-
- Terrazas Reserva Malbec \$2650.-
- La Celia Elite Malbec \$2800.-



● Argento Organic Collection	\$3100.-
● Saint Felicien Malbec	\$2500.-
● La Posta Fazzio Malbec	\$2700.-
● La Posta Paulucci Malbec	\$2700.-
● La Posta Pizzella Malbec	\$2700.-
● Gran Nina Malbec	\$2300.-
● Nicasia Red-Blend Malbec	\$2200.-
● Animal Malbec - Orgánico	\$2400.-
● Alamos Reserva Malbec	\$2060.-
● Escorihuela Gascón Malbec	\$1900.-
● Trumpeter Malbec	\$1960.-
● Baltazar Gran Reserva Malbec	\$1900.-
● Terrazas Altos del Plata Malbec	\$1700.-
● Artesano Orgánico Malbec	\$1600.-
● La Celia Pioneer Malbec	\$1700.-
● Padrillos Malbec	\$1700.-
● Cordero con Piel de Lobo Malbec	\$1600.-
● Garbo Malbec	\$1500.-
● Alma Mora	\$1600.-
● Argento State Organic	\$1500.-
● Mandala	\$1500.-
● Cabo de Hornos Reserva Malbec	\$1300.-

### **Cabernet Sauvignon**

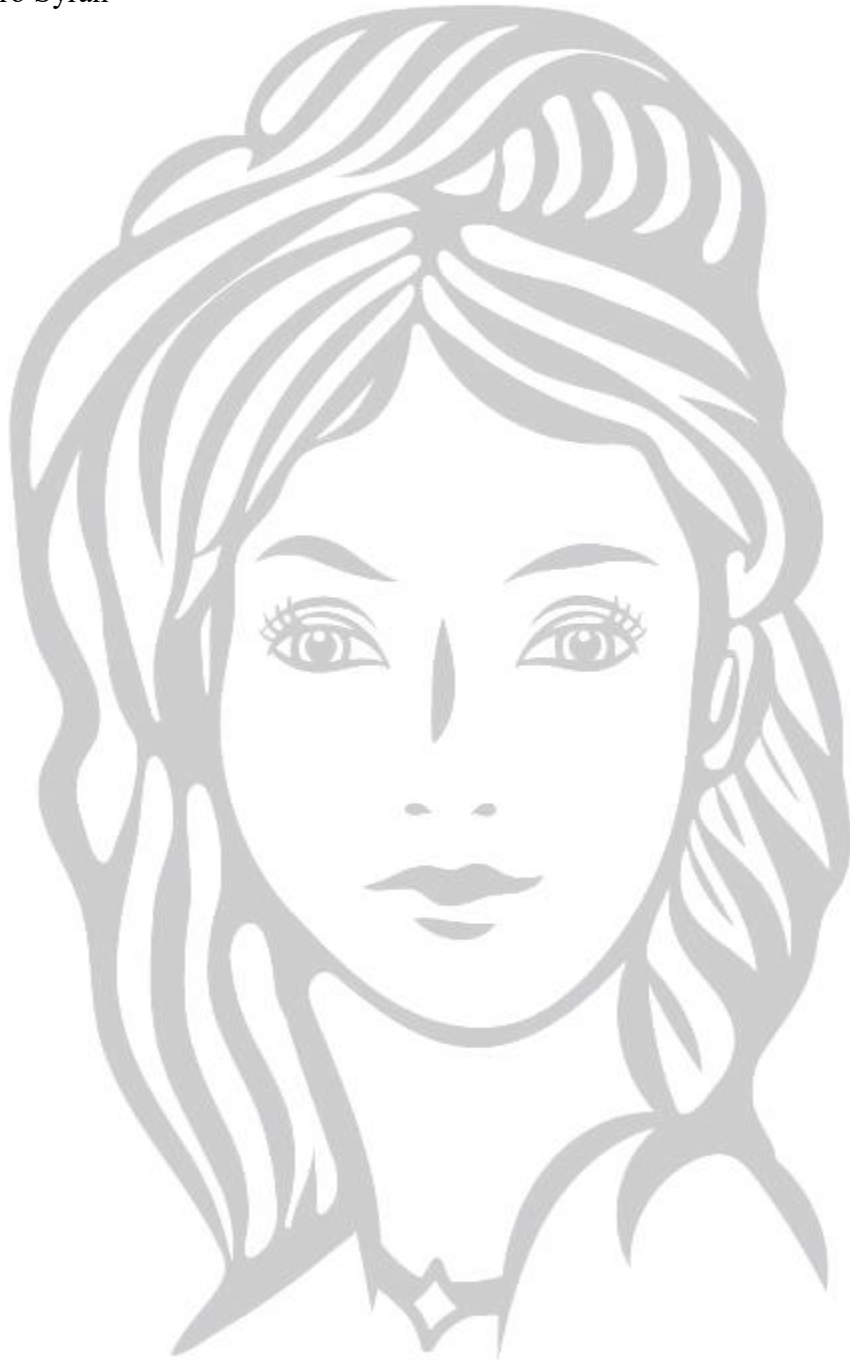
● Dv Cabernet - Cabernet	\$5400.-
● Pasarisa Cabernet Sauvignon	\$2200.-
● Escorihuela Gascón Cabernet Sauvignon	\$1970.-
● Don David Reserva	\$2300.-
● Alamos Selección	\$1750.-
● Luna Benegas Cabernet Sauvignon	\$1650.-
● Fond de Cave	\$1650.-
● Cabo de Hornos Reserva Cabernet Sauvignon	\$1300.-

### **Otros Varietales**

● Angelica Zapata Cabernet Franc	\$6000.-
● Finca Las Moras Gran Syrah	\$5400.-
● Benegas Singlevineyard Sangiovese	\$4080.-
● Tomero Single Vineyard Pinot Noir	\$4015.-

- La Posta Armando Bonarda \$2700.-
- La Posta Glorieta Pinot Noir \$2700.-
- Gran Nina Petite Verdot \$2300.-
- Gran Nina Cabernet - Franc \$2300.-
- Pasarisa Syrah \$2200.-
- Trumpeter Cabernet Franc \$1950.-
- Padrillos Pinot Noir \$1750.-
- La Celia Pioneer Cabernet Franc \$1700.-
- Fuego Negro Syrah \$1300.-

A



A