

AMALIA

RESTAURANTE

Entradas

- Bruschetta de Carne braseada al vino tinto \$3200,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con carne braseada por 6hs al vino tinto.
- Langostinos en Panko Japonés \$5000,-
Colas de langostinos empanados con panko servidos con salsa tártara y crema guasacaca.
- Bruschetta de Hongos y Queso Brie \$3200,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con cebollas caramelizadas, champiñones frescos salteados a la provenzal y queso brie gratinado.
- Sopa de Cebollas \$2800,-
Clásica sopa francesa con base de cebollas, ajos, oporto, consomé vegetal y un pan tostado con queso gratinado.
- Sopa de Crema de Calabazas \$2800,-
Lo más recomendable para días frescos. Calabazas asadas, crema, queso gratinado y crutons.
- Buñuelos de Pollo \$3100,-
6 unidades de buñuelos de pollo hechos a mano uno por uno, sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.
- Buñuelos de Espinaca \$3100,-
6 unidades de buñuelos de espinaca sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.
- Milanesitas de Queso Brie \$3500,-
150g de queso brie empanado en avena y frito, servido en salsa fileto y lonchas crujientes de jamón crudo.
- Cazuela de Albóndigas de Res \$3500,-
6 unidades de albóndigas de ternera, servida en tuco y queso derretido. Una delicia.

VALOR DEL CUBIERTO: \$500.-

Ensaladas Especiales

- Curry Gamba Style \$5500,-

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

- Blue Cheese \$4200,-

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 \$4200,-

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

- Ensalada de Salmón Fresco \$5500,-

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 frescos con salsa a tu elección \$3800,-

Hechos a mano con la salsa que elijas: fileto, crema, mixta, crema de puerros, crema de hongos y pesto.

- Risotto de Arroz Carnaroli y ojo de bife braseado \$4200,-

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

- Risotto con Hongos Frescos \$3800,-

Arroz carnaroli azafranado con champiñones frescos

- Risotto de Osobucco \$4500,-

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

- Risotto Frutti di Mare \$5000,-

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

- Tagliatelles allo Scoglio \$4500,-

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 \$5000,-

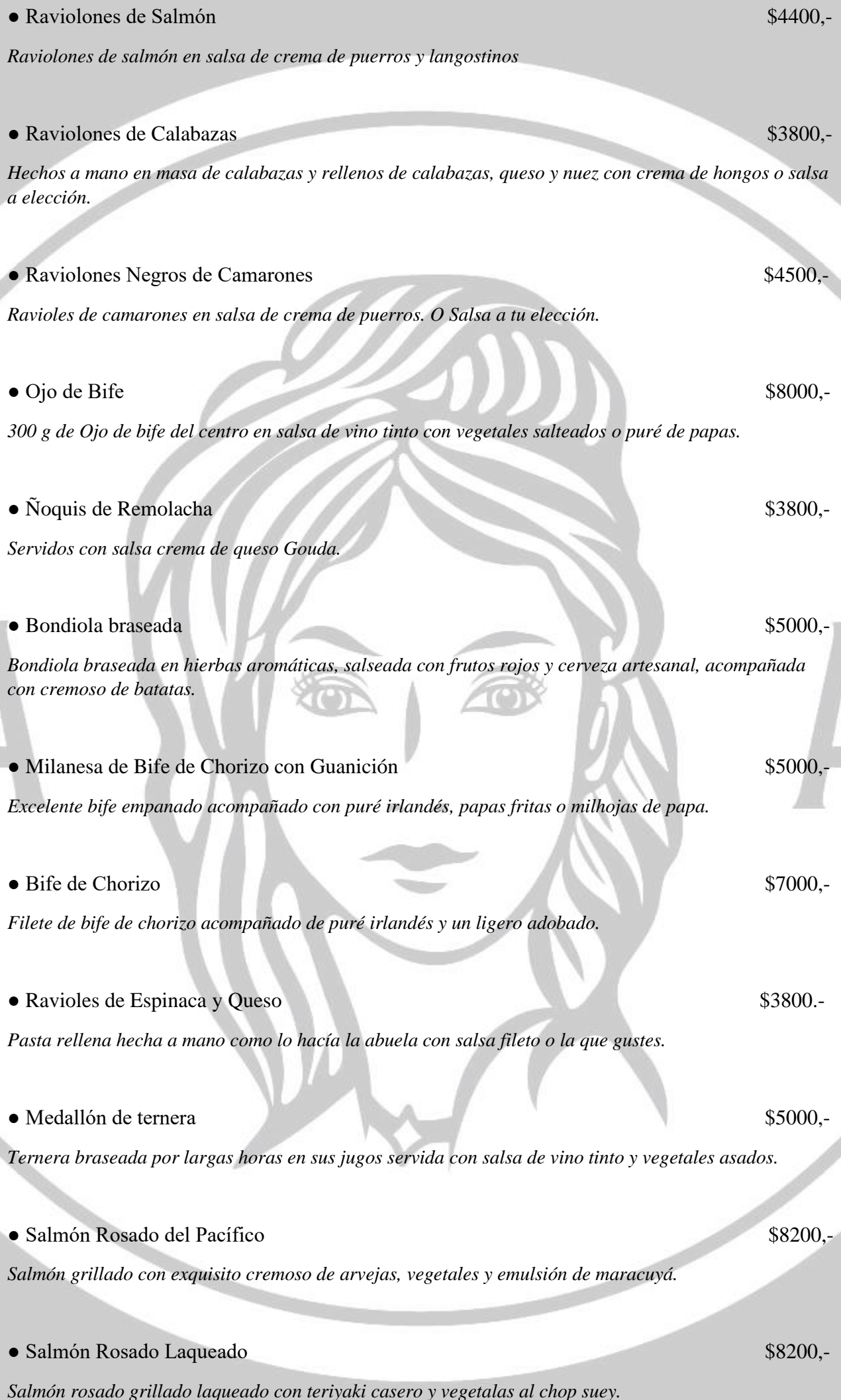
Con alcaparras y papas a la crema.

- Tagliatelles vegetarianos \$3800,-

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

- Raviolones de Carne \$3800,-

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

- 
- Raviolones de Salmón \$4400,-
Raviolones de salmón en salsa de crema de puerros y langostinos
 - Raviolones de Calabazas \$3800,-
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 \$4500,-
Ravioles de camarones en salsa de crema de puerros. O Salsa a tu elección.
 - Ojo de Bife \$8000,-
300 g de Ojo de bife del centro en salsa de vino tinto con vegetales salteados o puré de papas.
 - Ñoquis de Remolacha \$3800,-
Servidos con salsa crema de queso Gouda.
 - Bondiola braseada \$5000,-
Bondiola braseada en hierbas aromáticas, salseada con frutos rojos y cerveza artesanal, acompañada con cremoso de batatas.
 - Milanesa de Bife de Chorizo con Guanición \$5000,-
Excelente bife empanado acompañado con puré irlandés, papas fritas o milhojas de papa.
 - Bife de Chorizo \$7000,-
Filete de bife de chorizo acompañado de puré irlandés y un ligero adobado.
 - Ravioles de Espinaca y Queso \$3800,-
Pasta rellena hecha a mano como lo hacía la abuela con salsa fileto o la que gustes.
 - Medallón de ternera \$5000,-
Ternera braseada por largas horas en sus jugos servida con salsa de vino tinto y vegetales asados.
 - Salmón Rosado del Pacífico \$8200,-
Salmón grillado con exquisito cremoso de arvejas, vegetales y emulsión de maracuyá.
 - Salmón Rosado Laqueado \$8200,-
Salmón rosado grillado laqueado con teriyaki casero y vegetales al chop suey.

Postres

- Tiramisú (280g) \$2500,-
- Cheesecake de Frutos Rojos (280g) \$2500,-
- Don Pedro(280g) \$2500,-
- Mousse de Chocolate con Frutos Rojos y frutos secos (280g) \$2500,-
- Chocotorta (280g) \$2500,-

Bebidas sin alcohol

- Agua AQA S/Gas o C/Gas 500ml \$600,-
- Agua Palau S/Gas 500ml \$660,-
- Agua De Las Misiones S/Gas o C/Gas 500ml \$660,-
- Agua Salvador S/Gas o C/Gas 473ml \$700,-
- Línea Pepsi 354ml \$600,-
- Agua Saborizada Awafrut 500ml \$660,-
- Jugo Natural de Uva Dogliani 500ml \$1050,-

Cerveza

- Cerveza Artesanal FE (Honey, Golden, IPA) \$1500,-

Vinos por Copa

-Consultar

Servicio de Cafetería

- Café Lavazza \$750,-
- Té a elección \$750,-

Espumantes

- Baron B Extra Brut 750ml \$11550.-
- Chandon Extra Brut \$4715.-
- Trumpeter Extra Brut 750ml \$5000.-
- Mumm Extra Brut 750ml \$4000.-
- Chaumont Extra Brut 750ml \$2500.-

Vinos Blancos

- Angelica Zapata Chardonnay \$7000.-
- El Esteco Blanc de Blancs \$6375.-
- Alma Negra Blanc de Blancs \$8111.-
- Rutini Sauvignon Blanc \$5540.-
- Saint Felicien Chardonnay \$4100.-
- Saint Felicien Fume Blanc \$4100.-
- Finca La Anita Sauvignon Blanc \$4530.-
- Nicasia Blanc de Blancs \$3780.-
- Cafayate Gran Linaje Torrontés \$3730.-
- Colomé Estate Torrontés \$4600.-
- Animal Torrontés \$3730.-
- Don David Reserva Sauvignon Blanc \$4100.-
- Trumpeter Sauvignon Blanc \$3278.-
- Trumpeter Chardonnay \$3278.-
- Alamos Moscatel de Alejandria \$2810.-
- Alamos Chardonnay \$2810.-
- Fuego Negro Blend (Viognier – Sauvignon blanc) \$2700.-
- Amalaya Blend Blanco (Torrontés – Riesling) \$2700.-
- Fuego Negro Viognier \$2600.-
- Luna Chardonnay \$2600.-
- Luna Sauvignon Blanc \$2600.-

Vinos Rosados

- Casa de Herrero Rosado de Pinot Noir \$4510.-
- Alamos Maceración Atenuada \$2862.-
- Tomero Rosado de Pinot Noir \$2853.-
- Alfredo Roca Rosado \$2800.-
- Nina Natural Rosado \$3200.-
- Amalaya Blend Rosado (Torrontés – Malbec) \$2600.-
- Mandala Rosado \$2600.-

Vinos Dulces

- Amalaya Blend Dulce (Torrontés – Riesling) \$2600.-
- Mandala Dulce Natural \$2600.-
- Nina Moscato Giallo (500cc) \$2400.-

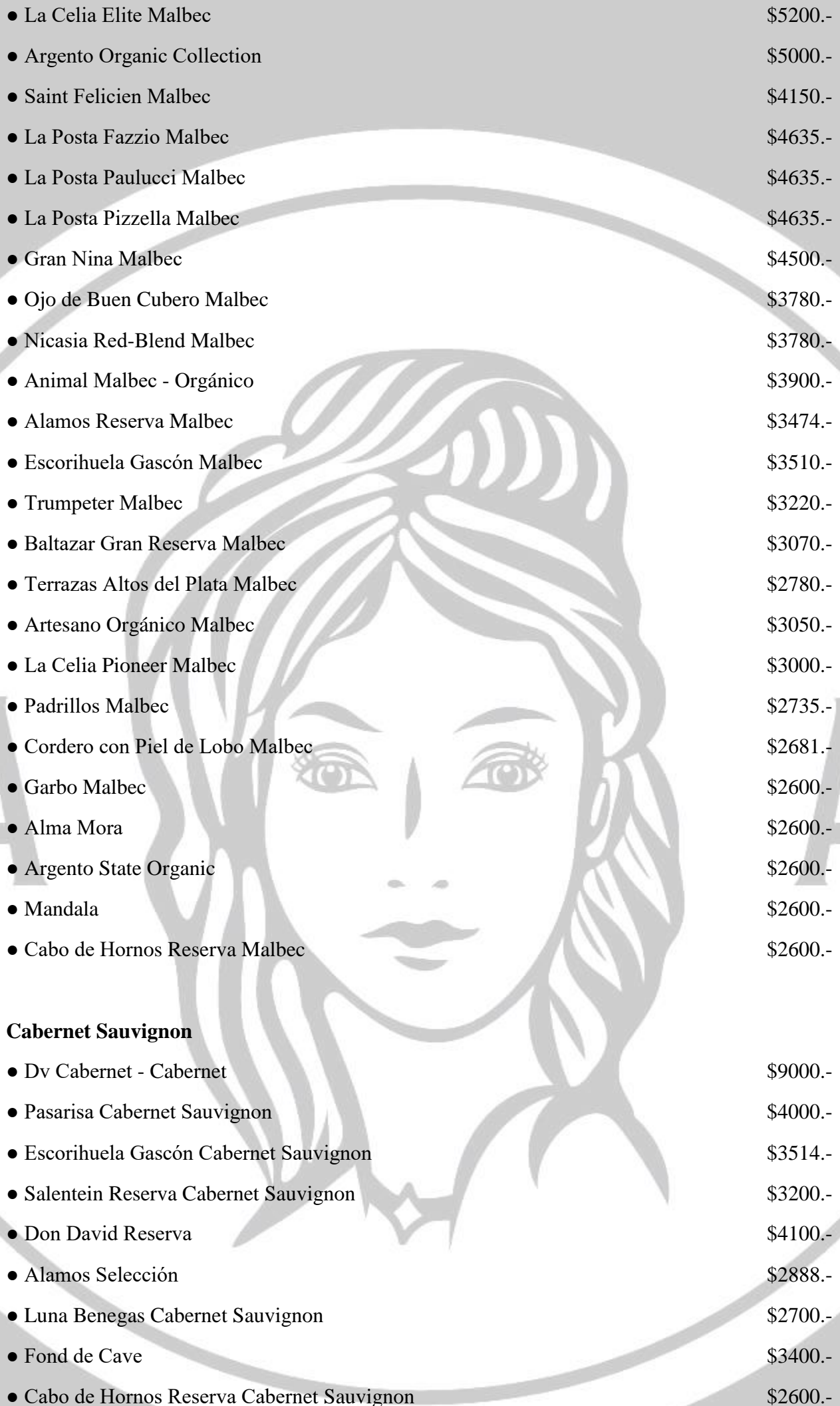
Vinos Tintos

Blends

- El Gran Enemigo Blend (Cabernet Franc – Malbec) \$17900.-
- Tikal Jubilo (Malbec – Cabernet Sauvignon) \$11500.-
- Mosquita Muerta Blend (Malbec – Cab. Sav – Cab. Franc - Merlot) \$8500.-
- Alma Negra Blend Misterios I \$9700.-
- Benegas Blend (Cab. Sauvignon - Cab. Franc – Merlot) \$7000.-
- Sapo de Otro Pozo Blend (Malbec – Cab. Franc – Syrah) \$6000.-
- Rutini Cabernet – Malbec \$6000.-
- Rutini Cabernet – Merlot \$6000.-
- Rutini Cabernet – Syrah \$6000.-
- Pispí Blend (Malbec – Bonarda – Petite Verdot – Cabernet Franc – Metot) \$4550.-
- Dv Cabernet – Malbec \$5100.-
- Saint Felicien (Cabernet Sauvignon – Merlot) \$4160.-
- Amalaya Gran Corte (Malbec – Cabernet Franc - Tannat) \$4160.-
- Altaland Blend Histórico (Malbec – Petite Verdot) \$4100.-
- La Anita Gran Corte (Cabernet -Malbec – Merlot) \$5400.-
- Nicasia Red-Blend \$3750.-
- Vistalba Corte “C” (Cabernet Sauvignon –Malbec) \$3950.-
- Alfredo Roca Alma Inquieta (Malbec- Cabernet Sauv - Cabernet Franc - Petit) \$4000.-
- Escorihuela Gascón Malbec- Cabernet Sauvignon \$3500.-
- La Posta Red-Blend (Malbec – Bonarda – Syrah) \$3600.-
- Fuego Negro Blend (Cabernet Franc - Malbec) \$2600.-
- La Celia Reserva Cabernet Franc -Malbec \$2600.-

Malbec

- Angelica Zapata Alta Malbec \$17800.-
- Luca Malbec \$20100.-
- Argento Single Block Organico Malbec \$14750.-
- Trapiche Gran Medalla Malbec \$17554.-
- La Celia Heritage Malbec \$10400.-
- Benegas Single Vineyard Malbec \$8855.-
- Dv Malbec Malbec \$8898.-
- Terrazas Apelación Las Compuertas Malbec \$8415.-
- El Esteco Old Vines Malbec \$6760.-
- Colomé Estate Malbec \$5075.-
- Escorihuela Gascón Gran Reserva Malbec \$5350.-
- Terrazas Reserva Malbec \$5415.-



● La Celia Elite Malbec	\$5200.-
● Argento Organic Collection	\$5000.-
● Saint Felicien Malbec	\$4150.-
● La Posta Fazzio Malbec	\$4635.-
● La Posta Paulucci Malbec	\$4635.-
● La Posta Pizzella Malbec	\$4635.-
● Gran Nina Malbec	\$4500.-
● Ojo de Buen Cubero Malbec	\$3780.-
● Nicasia Red-Blend Malbec	\$3780.-
● Animal Malbec - Orgánico	\$3900.-
● Alamos Reserva Malbec	\$3474.-
● Escorihuela Gascón Malbec	\$3510.-
● Trumpeter Malbec	\$3220.-
● Baltazar Gran Reserva Malbec	\$3070.-
● Terrazas Altos del Plata Malbec	\$2780.-
● Artesano Orgánico Malbec	\$3050.-
● La Celia Pioneer Malbec	\$3000.-
● Padrillos Malbec	\$2735.-
● Cordero con Piel de Lobo Malbec	\$2681.-
● Garbo Malbec	\$2600.-
● Alma Mora	\$2600.-
● Argento State Organic	\$2600.-
● Mandala	\$2600.-
● Cabo de Hornos Reserva Malbec	\$2600.-
Cabernet Sauvignon	
● Dv Cabernet - Cabernet	\$9000.-
● Pasarisa Cabernet Sauvignon	\$4000.-
● Escorihuela Gascón Cabernet Sauvignon	\$3514.-
● Salentein Reserva Cabernet Sauvignon	\$3200.-
● Don David Reserva	\$4100.-
● Alamos Selección	\$2888.-
● Luna Benegas Cabernet Sauvignon	\$2700.-
● Fond de Cave	\$3400.-
● Cabo de Hornos Reserva Cabernet Sauvignon	\$2600.-

Otros Varietales

- Angelica Zapata Cabernet Franc \$10750.-
- Benegas Singlevineyard Sangiovese \$8000.-
- Tomero Single Vineyard Pinot Noir \$6760.-
- Alfredo Roca Parcelas Originales Bonarda \$6000.-
- Numina Cabernet Franc \$6000.-
- La Posta Armando Bonarda \$4635.-
- La Posta Glorieta Pinot Noir \$4635.-
- Casa de Hererro Cabernet - Franc \$4635.-
- Gran Nina Petite Verdot \$4500.-
- Gran Nina Cabernet - Franc \$4500.-
- Pasarisa Syrah \$4000.-
- Salentein Reserva Cabernet Franc \$3400.-
- Salentein Reserva Pinot Noir \$3400.-
- Trumpeter Cabernet Franc \$3220.-
- Padrillos Pinot Noir \$3100.-
- La Celia Pioneer Cabernet Franc \$3000.-
- Fuego Negro Syrah \$2600.-

A

A

