

AMALIA

RESTAURANTE

Entradas

- Bruschetta de Carne braseada al vino tinto \$3550,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con carne braseada por 6hs al vino tinto.
- Langostinos en Panko Japonés \$5500,-
Colas de langostinos empanados en panko japonés servidos con dips de salsas.
- Bruschetta de Hongos y Queso Brie \$3550,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con cebollas caramelizadas, champiñones frescos salteados a la provenzal y queso brie gratinado.
- Bruschetta Caprese \$3550,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con bocconcinos frescos fior di latte, pesto casero y tomates confitados. Una delicia.
- Empanadas de Ossobuco \$3900,-
4 unidades de empanadas de ossobuco fritas, servida con criollita casera.
- Buñuelos de Pollo \$3550,-
6 unidades de buñuelos de pollo hechos a mano uno por uno, sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.
- Buñuelos de Espinaca \$3550,-
6 unidades de buñuelos de espinaca sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.
- Milanesitas de Queso Brie \$3960,-
150g de queso brie empanado en avena y frito, servido en salsa fileto y lonchas crujientes de jamón crudo.
- Cazuela de Albóndigas de Res \$3850,-
6 unidades de albóndigas de ternera, servida en tuco y queso derretido. Una delicia.

VALOR DEL CUBIERTO: \$600.-

Ensaladas Especiales

- Curry Gamba Style \$6000,-

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

- Blue Cheese \$4600,-

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 \$4600,-

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

- Ensalada de Salmón Fresco \$6000,-

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 \$4150,-

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 \$4620,-

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

- Risotto con Hongos Frescos \$4150,-

Arroz carnaroli azafranado con champiñones frescos

- Risotto de Osobucco \$4950,-

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

- Risotto Frutti di Mare \$5500,-

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

- Tagliatelles allo Scoglio \$4950,-

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 \$5500,-

Con alcaparras y papas a la crema.

- Tagliatelles vegetarianos \$4180,-

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

- Raviolones de Carne \$4180,-

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

- 
- Raviolones de Salmón \$4600,-
Raviolones de salmón en salsa de crema de puerros y langostinos
 - Raviolones de Calabazas \$4180,-
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 \$4600,-
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 \$4180,-
Servidos con salsa crema de queso Gouda.
 - Bondiola braseada \$5300,-
Bondiola braseada en hierbas aromáticas, salseada con frutos rojos y cerveza artesanal, acompañada con cremoso de batatas.
 - Milanesa de Bife de Chorizo con Guanición \$5300,-
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 \$4180,-
Pasta rellena hecha a mano como lo hacía la abuela con salsa fileto o la que gustes.
 - Medallón de ternera \$5300,-
Ternera braseada por largas horas en sus jugos servida con salsa de vino tinto y vegetales asados.
 - Salmón Rosado del Pacífico \$8550,-
Salmón grillado con exquisito cremoso de arvejas, vegetales y emulsión de maracuyá.
 - Salmón Rosado Laqueado \$8550,-
Salmón rosado grillado laqueado con teriyaki casero y vegetales al chop suey.

Postres

- Tiramisú (280g) \$2800,-
- Cheesecake de Frutos Rojos (280g) \$2800,-
- Don Pedro(280g) \$2800,-
- Mousse de Chocolate con Frutos Rojos y frutos secos (280g) \$2800,-
- Chocotorta (280g) \$2800,-

Bebidas sin alcohol

- Agua AQA S/Gas o C/Gas 500ml \$670,-
- Agua Palau S/Gas 500ml \$720,-
- Agua De Las Misiones S/Gas o C/Gas 500ml \$720,-
- Agua Salvador S/Gas o C/Gas 473ml \$770,-
- Línea Pepsi 354ml \$690,-
- Agua Saborizada Awafrut 500ml \$720,-
- Jugo Natural de Uva Dogliani 500ml \$1100,-

Cerveza

- Cerveza Artesanal FE (Honey, Golden, IPA) \$1700,-

Vinos por Copa

-Consultar

Servicio de Cafetería

- Café Lavazza \$780,-
- Té a elección \$780,-

Espumantes

- Baron B Extra Brut 750ml \$11750.-
- Chandon Extra Brut \$4915.-
- Trumpeter Extra Brut 750ml \$5200.-
- Mumm Extra Brut 750ml \$4200.-
- Chaumont Extra Brut 750ml \$2700.-

Vinos Blancos

- Angelica Zapata Chardonnay \$7200.-
- El Esteco Blanc de Blancs \$6575.-
- Alma Negra Blanc de Blancs \$8311.-
- Rutini Sauvignon Blanc \$5740.-
- Saint Felicien Chardonnay \$4300.-
- Saint Felicien Fume Blanc \$4300.-
- Finca La Anita Sauvignon Blanc \$4730.-
- Nicasia Blanc de Blancs \$3980.-
- Cafayate Gran Linaje Torrontés \$3930.-
- Colomé Estate Torrontés \$4800.-
- Animal Torrontés \$3730.-
- Don David Reserva Sauvignon Blanc \$4300.-
- Trumpeter Sauvignon Blanc \$3378.-
- Trumpeter Chardonnay \$3378.-
- Alamos Moscatel de Alejandría \$3010.-
- Alamos Chardonnay \$3010.-
- Fuego Negro Blend (Viognier – Sauvignon blanc) \$2900.-
- Amalaya Blend Blanco (Torrontés – Riesling) \$2900.-
- Fuego Negro Viognier \$2800.-
- Luna Chardonnay \$2800.-
- Luna Sauvignon Blanc \$2800.-

Vinos Rosados

- Casa de Herrero Rosado de Pinot Noir \$4710.-
- Alamos Maceración Atenuada \$3062.-
- Tomero Rosado de Pinot Noir \$3053.-
- Alfredo Roca Rosado \$3000.-
- Nina Natural Rosado \$3400.-
- Amalaya Blend Rosado (Torrontés – Malbec) \$2800.-
- Mandala Rosado \$2800.-

Vinos Dulces

- Amalaya Blend Dulce (Torrontés – Riesling) \$2800.-
- Mandala Dulce Natural \$2800.-
- Nina Moscato Giallo (500cc) \$2600.-

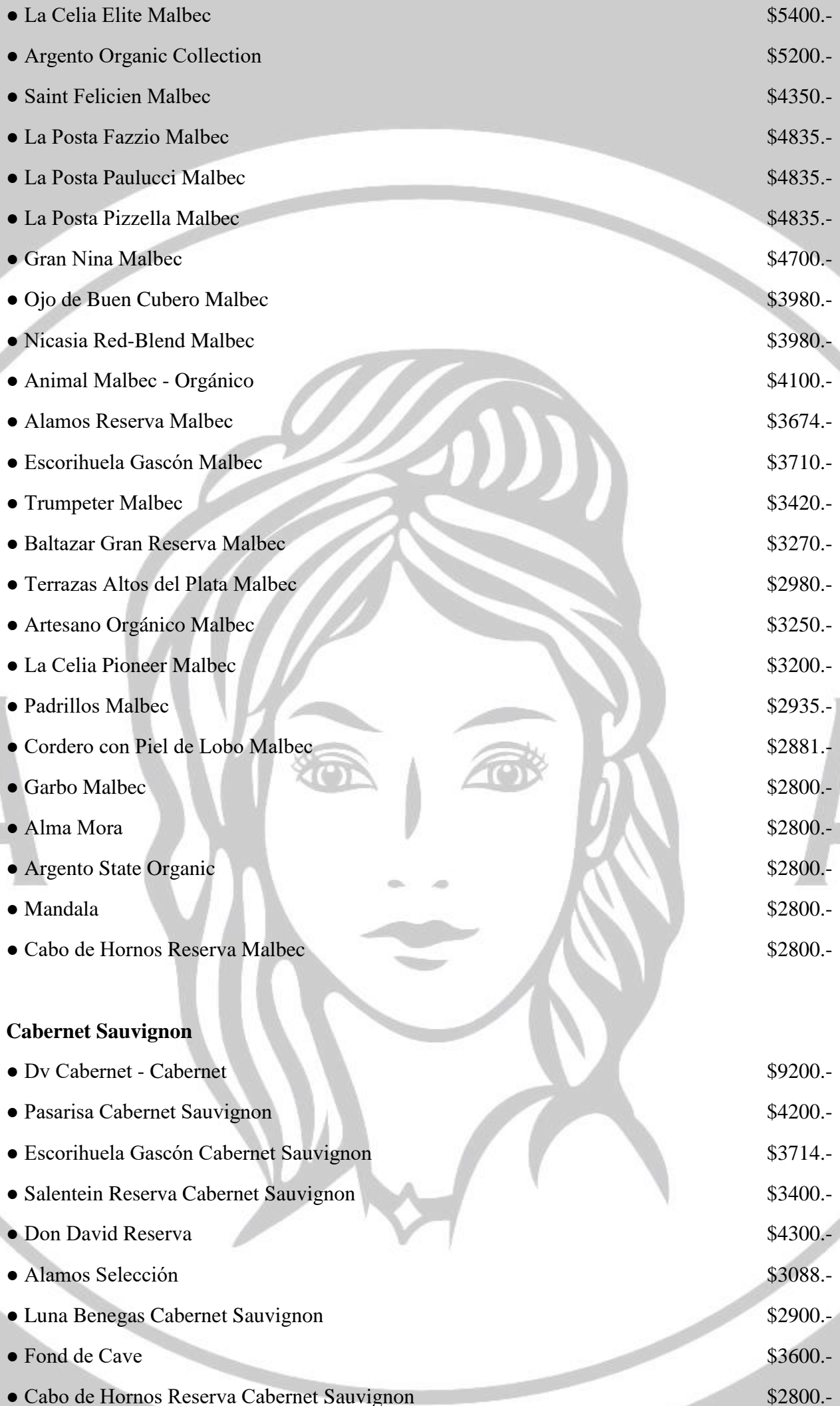
Vinos Tintos

Blends

- El Gran Enemigo Blend (Cabernet Franc – Malbec) \$18100.-
- Tikal Jubilo (Malbec – Cabernet Sauvignon) \$11700.-
- Mosquita Muerta Blend (Malbec – Cab. Sav – Cab. Franc - Merlot) \$8700.-
- Alma Negra Blend Misterios I \$9900.-
- Benegas Blend (Cab. Sauvignon - Cab. Franc – Merlot) \$7200.-
- Sapo de Otro Pozo Blend (Malbec – Cab. Franc – Syrah) \$6200.-
- Rutini Cabernet – Malbec \$6200.-
- Rutini Cabernet – Merlot \$6200.-
- Rutini Cabernet – Syrah \$6200.-
- Pispí Blend (Malbec – Bonarda – Petite Verdot – Cabernet Franc – Metot) \$4750.-
- Dv Cabernet – Malbec \$5300.-
- Saint Felicien (Cabernet Sauvignon – Merlot) \$4360.-
- Amalaya Gran Corte (Malbec – Cabernet Franc - Tannat) \$4360.-
- Altaland Blend Histórico (Malbec – Petite Verdot) \$4300.-
- La Anita Gran Corte (Cabernet -Malbec – Merlot) \$5600.-
- Nicasia Red-Blend \$3950.-
- Vistalba Corte “C” (Cabernet Sauvignon –Malbec) \$4150.-
- Alfredo Roca Alma Inquieta (Malbec- Cabernet Sauv - Cabernet Franc - Petit) \$4200.-
- Escorihuela Gascón Malbec- Cabernet Sauvignon \$3700.-
- La Posta Red-Blend (Malbec – Bonarda – Syrah) \$3800.-
- Fuego Negro Blend (Cabernet Franc - Malbec) \$2800.-
- La Celia Reserva Cabernet Franc -Malbec \$2800.-

Malbec

- Angelica Zapata Alta Malbec \$18000.-
- Luca Malbec \$20300.-
- Argento Single Block Organico Malbec \$14950.-
- Trapiche Gran Medalla Malbec \$17754.-
- La Celia Heritage Malbec \$10600.-
- Benegas Single Vineyard Malbec \$9055.-
- Dv Malbec Malbec \$9098.-
- Terrazas Apelación Las Compuertas Malbec \$8615.-
- El Esteco Old Vines Malbec \$6960.-
- Colomé Estate Malbec \$5475.-
- Escorihuela Gascón Gran Reserva Malbec \$5550.-
- Terrazas Reserva Malbec \$5615.-



● La Celia Elite Malbec	\$5400.-
● Argento Organic Collection	\$5200.-
● Saint Felicien Malbec	\$4350.-
● La Posta Fazzio Malbec	\$4835.-
● La Posta Paulucci Malbec	\$4835.-
● La Posta Pizzella Malbec	\$4835.-
● Gran Nina Malbec	\$4700.-
● Ojo de Buen Cubero Malbec	\$3980.-
● Nicasia Red-Blend Malbec	\$3980.-
● Animal Malbec - Orgánico	\$4100.-
● Alamos Reserva Malbec	\$3674.-
● Escorihuela Gascón Malbec	\$3710.-
● Trumpeter Malbec	\$3420.-
● Baltazar Gran Reserva Malbec	\$3270.-
● Terrazas Altos del Plata Malbec	\$2980.-
● Artesano Orgánico Malbec	\$3250.-
● La Celia Pioneer Malbec	\$3200.-
● Padrillos Malbec	\$2935.-
● Cordero con Piel de Lobo Malbec	\$2881.-
● Garbo Malbec	\$2800.-
● Alma Mora	\$2800.-
● Argento State Organic	\$2800.-
● Mandala	\$2800.-
● Cabo de Hornos Reserva Malbec	\$2800.-
Cabernet Sauvignon	
● Dv Cabernet - Cabernet	\$9200.-
● Pasarisa Cabernet Sauvignon	\$4200.-
● Escorihuela Gascón Cabernet Sauvignon	\$3714.-
● Salentein Reserva Cabernet Sauvignon	\$3400.-
● Don David Reserva	\$4300.-
● Alamos Selección	\$3088.-
● Luna Benegas Cabernet Sauvignon	\$2900.-
● Fond de Cave	\$3600.-
● Cabo de Hornos Reserva Cabernet Sauvignon	\$2800.-

Otros Varietales

- Angelica Zapata Cabernet Franc \$10950.-
- Benegas Singlevineyard Sangiovese \$8200.-
- Tomero Single Vineyard Pinot Noir \$6960.-
- Alfredo Roca Parcelas Originales Bonarda \$6200.-
- Numina Cabernet Franc \$6200.-
- La Posta Armando Bonarda \$4835.-
- La Posta Glorieta Pinot Noir \$4835.-
- Casa de Hererro Cabernet - Franc \$4835.-
- Gran Nina Petite Verdot \$4700.-
- Gran Nina Cabernet - Franc \$400.-
- Pasarisa Syrah \$4200.-
- Salentein Reserva Cabernet Franc \$3600.-
- Salentein Reserva Pinot Noir \$3600.-
- Trumpeter Cabernet Franc \$3420.-
- Padrillos Pinot Noir \$3300.-
- La Celia Pioneer Cabernet Franc \$3200.-
- Fuego Negro Syrah \$2800.-

A

A

