

# AMALIA

## RESTAURANTE

### Entradas

- Langostinos en Panko Japonés \$7700,-  
*Colas de langostinos empanados en panko japonés servidos con dips de salsas.*
- Bruschetta de Hongos y Queso Brie \$5000,-  
*Pan levemente tostado sobre hojas verdes con cebollas caramelizadas, champiñones frescos salteados a la provenzal y queso brie gratinado.*
- Bruschetta Caprese \$5000,-  
*Pan levemente tostado sobre hojas verdes con bocconcinos frescos fior di latte, pesto casero y tomates confitados. Una delicia.*
- Empanadas de Ossobuco \$6000,-  
*4 unidades de empanadas de ossobuco fritas, servida con criollita casera.*
- Buñuelos de Pollo \$4700,-  
*6 unidades de buñuelos de pollo hechos a mano uno por uno, sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.*
- Buñuelos de Espinaca \$4700,-  
*6 unidades de buñuelos de espinaca sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.*
- Milanesitas de Queso Brie \$5500,-  
*150g de queso brie empanado en avena y frito, servido en salsa fileto y lonchas crujientes de jamón crudo.*
- Cazuela de Albóndigas de Res \$5500,-  
*6 unidades de albóndigas de ternera, servida en tuco y queso derretido. Una delicia.*

VALOR DEL CUBIERTO: \$950.-

## **Ensaladas Especiales**

- Curry Gamba Style \$8000,-

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

- Blue Cheese \$6500,-

*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 \$6500,-

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

- Ensalada de Salmón Fresco \$10000,-

*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 \$6000,-

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

- Risotto de Arroz Carnaroli y ojo de bife braseado \$6800,-

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

- Risotto con Hongos Frescos \$6600,-

*Arroz carnaroli azafranado con champiñones frescos*

- Risotto de Osobucco \$7500,-

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

- Risotto Frutti di Mare \$7700,-

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

- Tagliatelle allo Scoglio \$7000,-

*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 \$9000,-

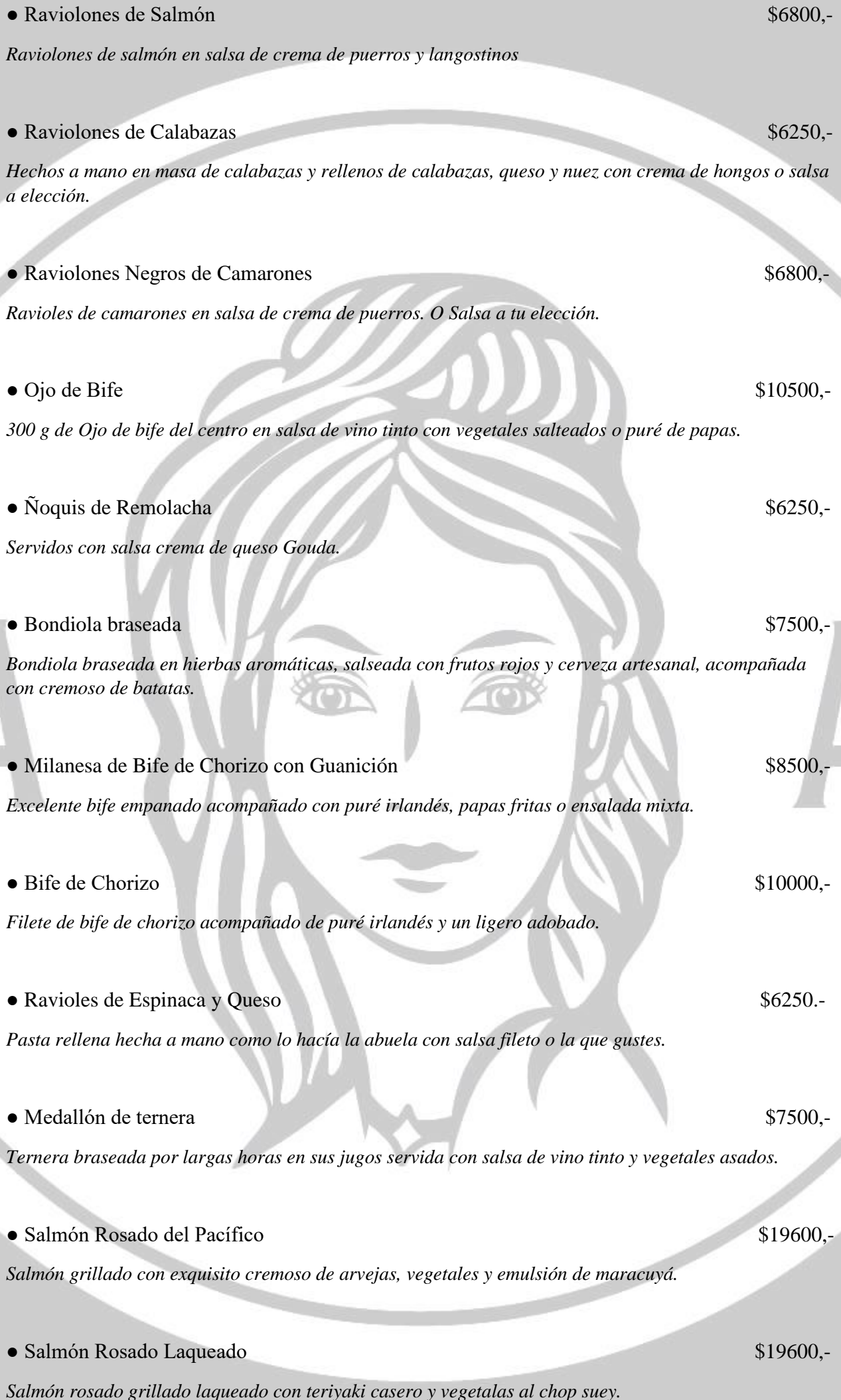
*Con alcaparras y papas a la crema.*

- Tagliatelles vegetarianos \$6250,-

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

- Raviolones de Carne \$6250,-

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

- 
- Raviolones de Salmón \$6800,-  
*Raviolones de salmón en salsa de crema de puerros y langostinos*
  - Raviolones de Calabazas \$6250,-  
*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 \$6800,-  
*Ravioles de camarones en salsa de crema de puerros. O Salsa a tu elección.*
  - Ojo de Bife \$10500,-  
*300 g de Ojo de bife del centro en salsa de vino tinto con vegetales salteados o puré de papas.*
  - Ñoquis de Remolacha \$6250,-  
*Servidos con salsa crema de queso Gouda.*
  - Bondiola braseada \$7500,-  
*Bondiola braseada en hierbas aromáticas, salseada con frutos rojos y cerveza artesanal, acompañada con cremoso de batatas.*
  - Milanesa de Bife de Chorizo con Guanición \$8500,-  
*Excelente bife empanado acompañado con puré irlandés, papas fritas o ensalada mixta.*
  - Bife de Chorizo \$10000,-  
*Filete de bife de chorizo acompañado de puré irlandés y un ligero adobado.*
  - Ravioles de Espinaca y Queso \$6250,-  
*Pasta rellena hecha a mano como lo hacía la abuela con salsa fileto o la que gustes.*
  - Medallón de ternera \$7500,-  
*Ternera braseada por largas horas en sus jugos servida con salsa de vino tinto y vegetales asados.*
  - Salmón Rosado del Pacífico \$19600,-  
*Salmón grillado con exquisito cremoso de arvejas, vegetales y emulsión de maracuyá.*
  - Salmón Rosado Laqueado \$19600,-  
*Salmón rosado grillado laqueado con teriyaki casero y vegetales al chop suey.*

**Postres**

- Tiramisú (280g) \$4500,-
- Cheesecake de Frutos Rojos (280g) \$4500,-
- Don Pedro(280g) \$4500,-
- Mousse de Chocolate con Frutos Rojos y frutos secos (280g) \$4500,-
- Chocotorta (280g) \$4500,-

**Bebidas sin alcohol**

- Agua AQA S/Gas o C/Gas 500ml \$1100,-
- Agua De Las Misiones S/Gas o C/Gas 500ml \$1850,-
- Agua Salvador S/Gas o C/Gas 473ml \$2280,-
- Línea Pepsi 354ml \$1200,-
- Agua Saborizada Awafrut 500ml \$1250,-
- Jugo Natural de Uva Dogliani 500ml \$3000,-

**Cerveza**

- Cerveza Artesanal FE (Honey, Golden, IPA) \$2500,-

**Vinos por Copa**

-Consultar

**Servicio de Cafetería**

- Café Lavazza \$1500,-
- Té a elección \$1200,-

**Espumantes**

- Baron B Extra Brut 750ml \$16000.-
- Chandon Extra Brut \$8400.-
- Mumm Extra Brut 750ml \$6100.-
- Chaumont Extra Brut 750ml \$4400.-

**Vinos Blancos**

- Angelica Zapata Chardonnay \$19000.-
- El Esteco Blanc de Blancs \$17000.-
- Rutini Sauvignon Blanc \$13200.-
- Alma Negra Blanc de Blancs \$13650.-
- Campo Del Cielo Blend (Chardonnay – Viognier) \$10910.-
- Don David Reserva Sauvignon Blanc \$7400.-
- Colomé Estate Torrontés \$9400.-
- Saint Felicien Chardonnay \$8300.-
- Saint Felicien Fume Blanc \$8300.-
- Animal Torrontés \$7400.-
- Nicasia Blanc de Blancs \$7000.-
- Cafayate Gran Linaje Torrontés \$6250.-
- Finca La Anita Sauvignon Blanc \$6900.-
- Trumpeter Sauvignon Blanc \$6660.-
- Trumpeter Chardonnay \$6660.-
- Alamos Chardonnay \$5700.-
- Fuego Negro Blend (Viognier – Sauvignon blanc) \$5000.-
- Amalaya Blend Blanco (Torrontés – Riesling) \$5500.-
- Fuego Negro Viognier \$4600.-
- Luna Chardonnay \$4400.-
- Luna Sauvignon Blanc \$4400.-

**Vinos Rosados**

- Casa de Herrero Rosado de Pinot Noir \$8100.-
- La Posta Rosado \$7400.-
- Nina Natural Rosado \$6700.-
- Alfredo Roca Rosado \$5750.-
- Alamos Maceración Atenuada \$5700.-
- Amalaya Blend Rosado (Torrontés – Malbec) \$5500.-
- Tomero Rosado de Pinot Noir \$4800.-

**Vinos Dulces**

- Nina Moscato Giallo (500cc) \$6400.-
- Alamos Moscatel de Alejandría \$5700.-
- Amalaya Blend Dulce (Torrontés – Riesling) \$5500.-

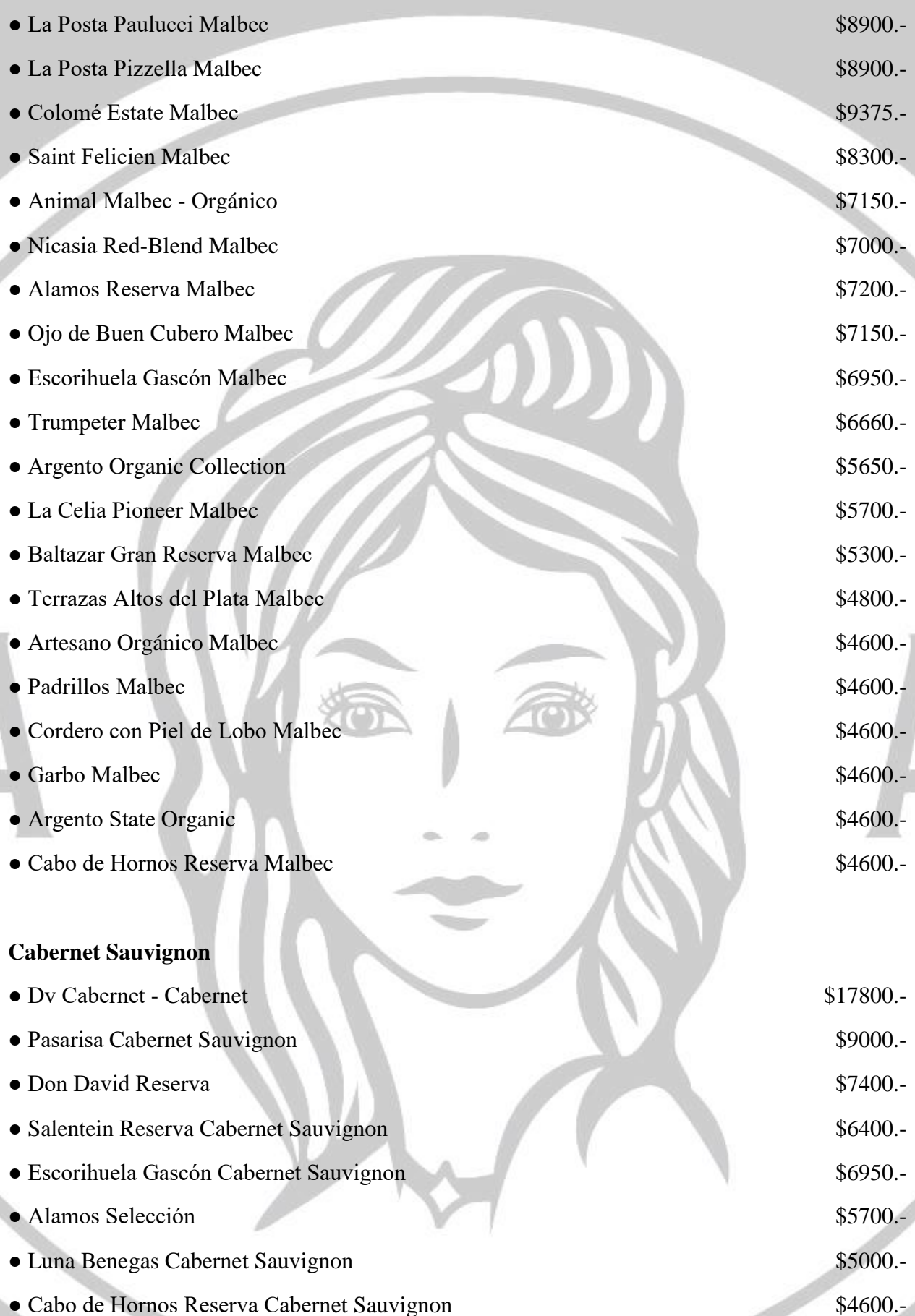
## Vinos Tintos

### Blends

- El Gran Enemigo Blend (Cabernet Franc – Malbec) \$34000.-
- Tikal Jubilo (Malbec – Cabernet Sauvignon) \$16900.-
- Mosquita Muerta Blend (Malbec – Cab. Sav – Cab. Franc - Merlot) \$14720.-
- Alma Negra Blend Misterios I \$14205.-
- Sapo de Otro Pozo Blend (Malbec – Cab. Franc – Syrah) \$11705.-
- Benegas Blend (Cab. Sauvignon - Cab. Franc – Merlot) \$11500.-
- Rutini Cabernet – Malbec \$12000.-
- Rutini Cabernet – Merlot \$12000.-
- Rutini Cabernet – Syrah \$12000.-
- Dv Cabernet – Malbec \$9800.-
- Alfredo Roca Alma Inquieta (Malbec- Cabernet Sauv - Cabernet Franc - Petit) \$8200.-
- Pispí Blend (Malbec – Bonarda – Petite Verdot – Cabernet Franc – Metot) \$8600.-
- Saint Felicien (Cabernet Sauvignon – Merlot) \$8300.-
- Altaland Blend Histórico (Malbec – Petite Verdot) \$8240.-
- La Anita Gran Corte (Cabernet -Malbec – Merlot) \$8640.-
- Amalaya Gran Corte (Malbec – Cabernet Franc - Tannat) \$8250.-
- La Posta Red-Blend (Malbec – Bonarda – Syrah) \$7390.-
- Nicasia Red-Blend \$7000.-
- Escorihuela Gascón Malbec- Cabernet Sauvignon \$6820.-
- Vistalba Corte “C” (Cabernet Sauvignon –Malbec) \$6200.-
- Amici Miei (co-Fermentado Malbec 85% - Syrah 15%) \$5900.-
- Fuego Negro Blend (Cabernet Franc - Malbec) \$5000.-

### Malbec

- Trapiche Gran Medalla Malbec \$25500.-
- Angelica Zapata Alta Malbec \$29350.-
- Luca Malbec \$21775.-
- Argento Single Block Organico Malbec \$16800.-
- La Celia Heritage Malbec \$16800.-
- Dv Malbec Malbec \$18000.-
- Benegas Single Vineyard Malbec \$16950.-
- El Esteco Old Vines Malbec \$14730.-
- Terrazas Apelación Las Compuertas Malbec \$10200.-
- Escoriuela Gascón Gran Malbec \$10200.-
- Gran Nina Malbec \$9500.-



● La Celia Elite Malbec	\$8800.-
● Terrazas Reserva Malbec	\$8700.-
● La Posta Fazzio Malbec	\$8900.-
● La Posta Paulucci Malbec	\$8900.-
● La Posta Pizzella Malbec	\$8900.-
● Colomé Estate Malbec	\$9375.-
● Saint Felicien Malbec	\$8300.-
● Animal Malbec - Orgánico	\$7150.-
● Nicasia Red-Blend Malbec	\$7000.-
● Alamos Reserva Malbec	\$7200.-
● Ojo de Buen Cubero Malbec	\$7150.-
● Escorihuela Gascón Malbec	\$6950.-
● Trumpeter Malbec	\$6660.-
● Argento Organic Collection	\$5650.-
● La Celia Pioneer Malbec	\$5700.-
● Baltazar Gran Reserva Malbec	\$5300.-
● Terrazas Altos del Plata Malbec	\$4800.-
● Artesano Orgánico Malbec	\$4600.-
● Padrillos Malbec	\$4600.-
● Cordero con Piel de Lobo Malbec	\$4600.-
● Garbo Malbec	\$4600.-
● Argento State Organic	\$4600.-
● Cabo de Hornos Reserva Malbec	\$4600.-
<b>Cabernet Sauvignon</b>	
● Dv Cabernet - Cabernet	\$17800.-
● Pasarisa Cabernet Sauvignon	\$9000.-
● Don David Reserva	\$7400.-
● Salentein Reserva Cabernet Sauvignon	\$6400.-
● Escorihuela Gascón Cabernet Sauvignon	\$6950.-
● Alamos Selección	\$5700.-
● Luna Benegas Cabernet Sauvignon	\$5000.-
● Cabo de Hornos Reserva Cabernet Sauvignon	\$4600.-

### Otros Varietales

- Angelica Zapata Cabernet Franc \$17000.-
- Alfredo Roca Parcelas Originales Bonarda \$11400.-
- Benegas Singlevineyard Sangiovese \$11500.-
- Tomero Single Vineyard Pinot Noir \$11850.-
- Numina Cabernet Franc \$10900.-
- Gran Nina Cabernet - Franc \$9500.-
- Gran Nina Petite Verdot \$9500.-
- La Posta Armando Bonarda \$8900.-
- La Posta Glorieta Pinot Noir \$8900.-
- Pasarisa Syrah \$9000.-
- Casa de Hererro Cabernet - Franc \$8300.-
- Salentein Reserva Cabernet Franc \$6500.-
- Salentein Reserva Pinot Noir \$6500.-
- Trumpeter Cabernet Franc \$6660.-
- La Celia Pioneer Cabernet Franc \$6000.-
- Padrillos Pinot Noir \$5000.-
- Fuego Negro Syrah \$4600.-

A

A

