

AMALIA

RESTAURANTE

Entradas

- Langostinos en Panko Japonés \$17000,-
Colas de langostinos empanados en panko japonés servidos con dips de salsas.
- Bruschetta de Hongos y Queso Brie \$8500,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con cebollas caramelizadas, champiñones frescos salteados a la provenzal y queso brie gratinado.
- Bruschetta Caprese \$8500,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con bocconcinos frescos fior di latte, pesto casero y tomates confitados. Una delicia.
- Empanadas de Ossobuco \$10000,-
4 empanadas grandes de ossobuco fritas, servida con criollita casera. Una Exquisitez.
- Buñuelos de Pollo \$9500,-
6 unidades de buñuelos de pollo hechos a mano uno por uno, sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.
- Buñuelos de Espinaca \$9500,-
6 unidades de buñuelos de espinaca sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.
- Milanesitas de Queso Brie \$10000,-
150g de queso brie empanado en avena y frito, servido en salsa fileto y lonchas crujientes de jamón crudo.
- Cazuela de Albóndigas de Res \$10000,-
6 unidades de albóndigas de ternera, servida en tuco y queso derretido.

VALOR DEL CUBIERTO: \$1500.-

Ensaladas Especiales

- Curry Gamba Style \$16000,-

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

- Blue Cheese \$10000,-

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 \$10000,-

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

- Ensalada de Salmón Fresco \$17000,-

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 \$9500,-

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 \$12000,-

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

- Risotto con Hongos Frescos \$12000,-

Arroz carnaroli azafranado con champiñones frescos

- Risotto de Osobucco \$14000,-

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

- Risotto Frutti di Mare \$17000,-

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

- Tagliatelle allo Scoglio \$13500,-

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 \$15000,-

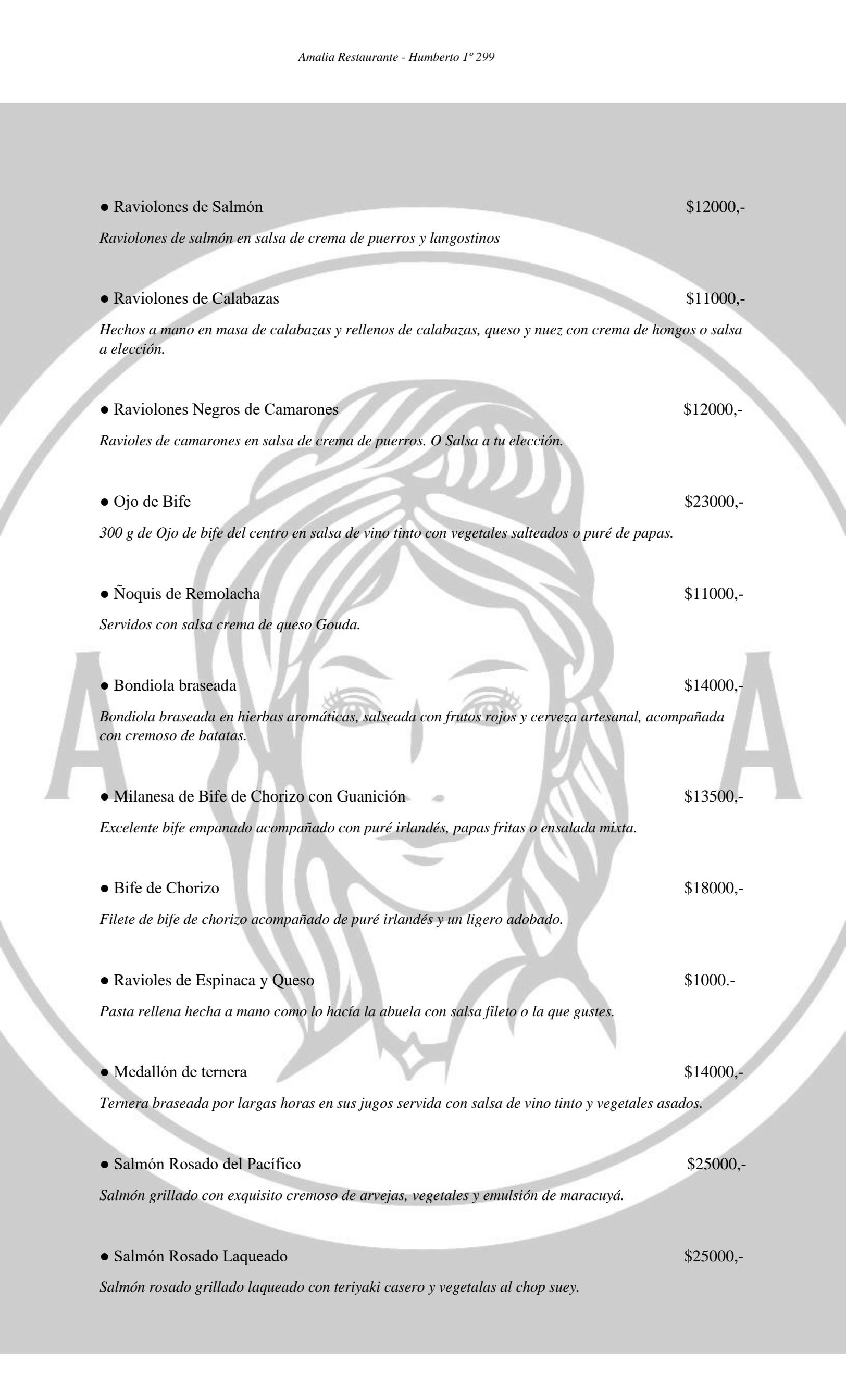
Con alcaparras y papas a la crema.

- Tagliatelles vegetarianos \$11000,-

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

- Raviolones de Carne \$11000,-

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

- 
- Raviolones de Salmón \$12000,-
Raviolones de salmón en salsa de crema de puerros y langostinos
 - Raviolones de Calabazas \$11000,-
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 \$12000,-
Ravioles de camarones en salsa de crema de puerros. O Salsa a tu elección.
 - Ojo de Bife \$23000,-
300 g de Ojo de bife del centro en salsa de vino tinto con vegetales salteados o puré de papas.
 - Ñoquis de Remolacha \$11000,-
Servidos con salsa crema de queso Gouda.
 - Bondiola braseada \$14000,-
Bondiola braseada en hierbas aromáticas, salseada con frutos rojos y cerveza artesanal, acompañada con cremoso de batatas.
 - Milanesa de Bife de Chorizo con Guanición \$13500,-
Excelente bife empanado acompañado con puré irlandés, papas fritas o ensalada mixta.
 - Bife de Chorizo \$18000,-
Filete de bife de chorizo acompañado de puré irlandés y un ligero adobado.
 - Ravioles de Espinaca y Queso \$1000,-
Pasta rellena hecha a mano como lo hacía la abuela con salsa fileto o la que gustes.
 - Medallón de ternera \$14000,-
Ternera braseada por largas horas en sus jugos servida con salsa de vino tinto y vegetales asados.
 - Salmón Rosado del Pacífico \$25000,-
Salmón grillado con exquisito cremoso de arvejas, vegetales y emulsión de maracuyá.
 - Salmón Rosado Laqueado \$25000,-
Salmón rosado grillado laqueado con teriyaki casero y vegetalitas al chop suey.

Postres

- Tiramisú (280g) \$8000,-
- Cheesecake de Frutos Rojos (280g) \$8000,-
- Don Pedro(280g) \$8000,-
- Mousse de Chocolate con Frutos Rojos y frutos secos (280g) \$8000,-
- Chocotorta (280g) \$8000,-

Bebidas sin alcohol

- Agua AQA S/Gas o C/Gas 500ml \$2300,-
- Agua De Las Misiones S/Gas o C/Gas 500ml \$3000,-
- Agua Salvador S/Gas o C/Gas 473ml \$4000,-
- Línea Pepsi 354ml \$2300,-
- Agua Saborizada Awafrut 500ml \$2300,-
- Jugo Natural de Uva Dogliani 500ml \$6000,-

Cerveza

- Cerveza Artesanal BUDA (Golden o Schottish) \$6000,-

Cocktails

- Consultar \$7500,-

Vinos por Copa

- Consultar \$5000,-

Servicio de Cafetería

- Café Lavazza \$2250,-
- Té a elección \$2000,-

Espumantes

- Baron B Extra Brut 750ml \$25000,-
- Chandon Extra Brut \$15000,-
- Nieto Senetiner Brut Nature \$12000,-
- Mumm Extra Brut 750ml \$11500,-
- Chaumont Extra Brut 750ml \$9900,-

Vinos Blancos

● Angelica Zapata Chardonnay	\$35200.-
● El Esteco Blanc de Blancs	\$28600.-
● Alma Negra Blanc de Blancs by Ernesto Catena	\$25300.-
● Campo Del Cielo Blend (Chardonnay – Viognier)	\$23100.-
● Rutini Sauvignon Blanc	\$22000.-
● Floralía Madre de las Flores Sauvignon Blanc	\$20460.-
● Colomé Estate Torrontés	\$18150.-
● Saint Felicien Chardonnay	\$14850.-
● Saint Felicien Fume Blanc	\$14850.-
● La Posta White (Torrontes –Gewürztraminer)	\$13200.-
● Tilia Chenin Blanc Orgánico by Nicolás Catena	\$13200.-
● Animal Torrontés	\$13200.-
● Nicasia Blanc de Blancs	\$12100.-
● Finca La Anita Sauvignon Blanc	\$13200.-
● Trumpeter Sauvignon Blanc	\$11550.-
● Trumpeter Chardonnay	\$11550.-
● Nieto Senetiner Patrimonial Semillón	\$10890.-
● Don David Reserva Sauvignon Blanc	\$10890.-
● Amalaya Blend Blanco (Torrontés – Riesling)	\$10560.-
● Alamos Chardonnay	\$9900.-
● Fuego Negro Blend (Viognier – Sauvignon blanc)	\$9130.-
● Fuego Negro Viognier	\$8800.-
● Luna Chardonnay	\$8800.-
● Luna Sauvignon Blanc	\$8800.-

Vinos Rosados

● Casa de Herrero Rosado de Pinot Noir	\$13200.-
● La Posta Rosado	\$13200.-
● Nina Natural Rosado	\$13090.-
● Amalaya Blend Rosado (Torrontés – Malbec)	\$10560.-
● Jardin Enchanté by Ernesto Catena	\$9900.-
● Alfredo Roca Rosado	\$9900.-
● Alamos Maceración Atenuada	\$9900.-
● Tomero Rosado de Pinot Noir	\$9680.-

Vinos Dulces

● Nina Moscato Giallo (500cc)	\$12650.-
● Amalaya Blend Dulce (Torrontés – Riesling)	\$10560.-
● Alamos Moscatel de Alejandría	\$9900.-

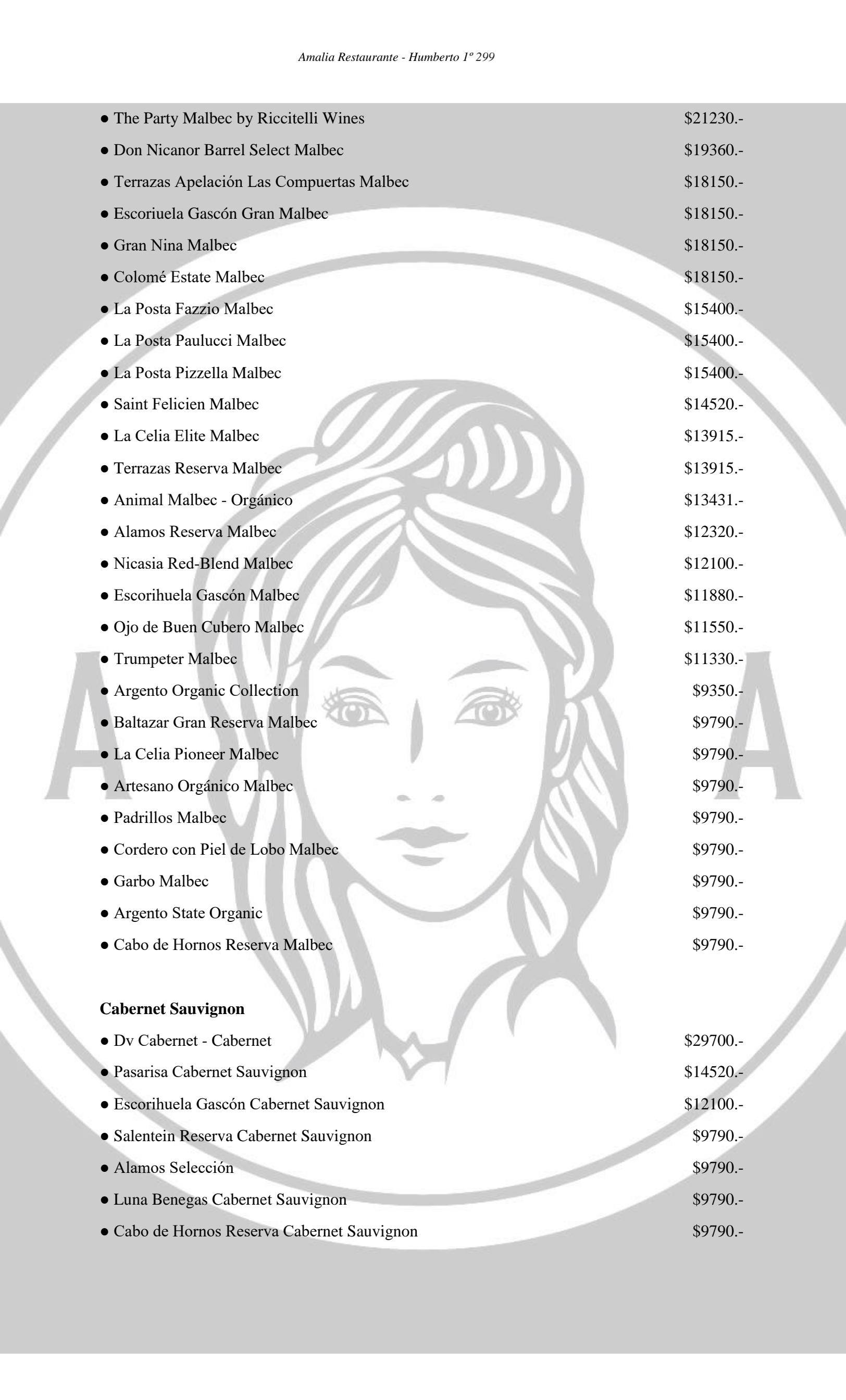
Vinos Tintos

Blends

- El Gran Enemigo Blend (Cabernet Franc – Malbec) \$55000.-
- Tikal Jubilo (Malbec – Cabernet Sauvignon) \$33000.-
- Mosquita Muerta Blend (Malbec – Cab. Sav – Cab. Franc - Merlot) \$30250.-
- Alma Negra Blend Misterios I \$26950.-
- Sapo de Otro Pozo Blend (Malbec – Cab. Franc – Syrah) \$25300.-
- Benegas Blend (Cab. Sauvignon - Cab. Franc – Merlot) \$23100.-
- Felino Blend (Malbec – Cab Sauv – Merlot) \$20680.-
- Rutini Cabernet – Malbec \$20350.-
- Rutini Cabernet – Merlot \$20350.-
- Rutini Cabernet – Syrah \$20350.-
- Pispí Blend (Malbec – Bonarda – Petite Verdot – Cabernet Franc – Metot) \$19470.-
- Dv Cabernet – Malbec \$17050.-
- Amalaya Gran Corte (Malbec – Cabernet Franc - Tannat) \$15950.-
- La Anita Gran Corte (Cabernet -Malbec – Merlot) \$15070.-
- Saint Felicien (Cabernet Sauvignon – Merlot) \$14850.-
- Altaland Blend Histórico (Malbec – Petite Verdot) \$14850.-
- Alfredo Roca Alma Inquieta (Malbec- Cabernet Sauv - Cabernet Franc - Petit) \$14850.-
- Don Nicanor Blend (Malbec –Cab Sauv –Cab Franc –Merlot- Petite Verdot) \$14300.-
- La Posta Red-Blend (Malbec – Bonarda – Syrah) \$13200.-
- Nicasia Red-Blend \$12100.-
- Escorihuela Gascón Malbec- Cabernet Sauvignon \$11880.-
- Amici Miei (co-Fermentado Malbec 85% - Syrah 15%) \$10890.-
- Vistalba Corte “C” (Cabernet Sauvignon –Malbec) \$10782.-
- Fuego Negro Blend (Cabernet Franc - Malbec) \$10450.-
- Fuego Negro Blend (Petite Verdor - Malbec) \$10450.-

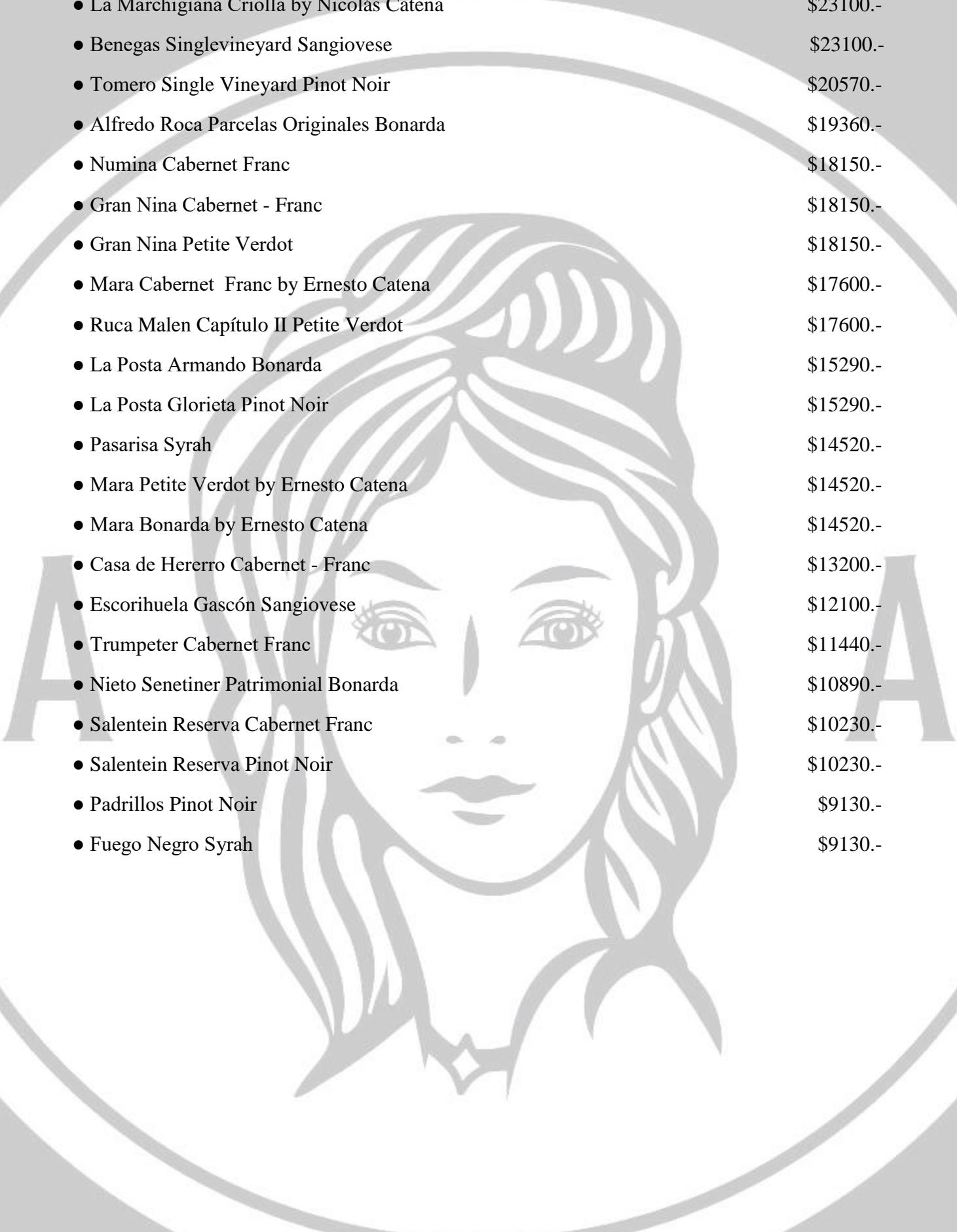
Malbec

- Trapiche Gran Medalla Malbec \$60500.-
- Angelica Zapata Alta Malbec \$47300.-
- Luca Malbec \$37400.-
- Argento Single Block Organico Malbec \$36300.-
- La Celia Heritage Malbec \$36300.-
- Kung Fu Malbec by Riccitelli Wines \$30250.-
- Dv Malbec Malbec \$30250.-
- Benegas Single Vineyard Malbec \$30250.-
- Cadus Appellation Malbec \$26400.-



● The Party Malbec by Riccitelli Wines	\$21230.-
● Don Nicanor Barrel Select Malbec	\$19360.-
● Terrazas Apelación Las Compuertas Malbec	\$18150.-
● Escoriuela Gascón Gran Malbec	\$18150.-
● Gran Nina Malbec	\$18150.-
● Colomé Estate Malbec	\$18150.-
● La Posta Fazzio Malbec	\$15400.-
● La Posta Paulucci Malbec	\$15400.-
● La Posta Pizzella Malbec	\$15400.-
● Saint Felicien Malbec	\$14520.-
● La Celia Elite Malbec	\$13915.-
● Terrazas Reserva Malbec	\$13915.-
● Animal Malbec - Orgánico	\$13431.-
● Alamos Reserva Malbec	\$12320.-
● Nicasia Red-Blend Malbec	\$12100.-
● Escorihuela Gascón Malbec	\$11880.-
● Ojo de Buen Cubero Malbec	\$11550.-
● Trumpeter Malbec	\$11330.-
● Argento Organic Collection	\$9350.-
● Baltazar Gran Reserva Malbec	\$9790.-
● La Celia Pioneer Malbec	\$9790.-
● Artesano Orgánico Malbec	\$9790.-
● Padrillos Malbec	\$9790.-
● Cordero con Piel de Lobo Malbec	\$9790.-
● Garbo Malbec	\$9790.-
● Argento State Organic	\$9790.-
● Cabo de Hornos Reserva Malbec	\$9790.-
Cabernet Sauvignon	
● Dv Cabernet - Cabernet	\$29700.-
● Pasarisa Cabernet Sauvignon	\$14520.-
● Escorihuela Gascón Cabernet Sauvignon	\$12100.-
● Salentein Reserva Cabernet Sauvignon	\$9790.-
● Alamos Selección	\$9790.-
● Luna Benegas Cabernet Sauvignon	\$9790.-
● Cabo de Hornos Reserva Cabernet Sauvignon	\$9790.-

Otros Varietales



● Angelica Zapata Cabernet Franc	\$21780.-
● La Marchigiana Criolla by Nicolás Catena	\$23100.-
● Benegas Singlevineyard Sangiovese	\$23100.-
● Tomero Single Vineyard Pinot Noir	\$20570.-
● Alfredo Roca Parcelas Originales Bonarda	\$19360.-
● Numina Cabernet Franc	\$18150.-
● Gran Nina Cabernet - Franc	\$18150.-
● Gran Nina Petite Verdot	\$18150.-
● Mara Cabernet Franc by Ernesto Catena	\$17600.-
● Ruca Malen Capítulo II Petite Verdot	\$17600.-
● La Posta Armando Bonarda	\$15290.-
● La Posta Glorieta Pinot Noir	\$15290.-
● Pasarisa Syrah	\$14520.-
● Mara Petite Verdot by Ernesto Catena	\$14520.-
● Mara Bonarda by Ernesto Catena	\$14520.-
● Casa de Hererro Cabernet - Franc	\$13200.-
● Escorihuela Gascón Sangiovese	\$12100.-
● Trumpeter Cabernet Franc	\$11440.-
● Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda	\$10890.-
● Salentein Reserva Cabernet Franc	\$10230.-
● Salentein Reserva Pinot Noir	\$10230.-
● Padrillos Pinot Noir	\$9130.-
● Fuego Negro Syrah	\$9130.-