

AMALIA

RESTAURANTE

Entradas

- Langostinos en Panko Japonés \$16000,-
Colas de langostinos empanados en panko japonés servidos con dips de salsas.
- Bruschetta de Hongos y Queso Brie \$11000,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con cebollas caramelizadas, champiñones frescos salteados a la provenzal y queso brie gratinado.
- Bruschetta Caprese \$11000,-
Pan levemente tostado sobre hojas verdes con bocconcinos frescos fior di latte, pesto casero y tomates confitados. Una delicia.
- Empanadas de Ossobuco \$14000,-
4 empanadas grandes de ossobuco fritas, servida con criollita casera. Una Exquisitez.
- Buñuelos de Pollo \$11500,-
6 unidades de buñuelos de pollo hechos a mano uno por uno, sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.
- Buñuelos de Espinaca \$11500,-
6 unidades de buñuelos de espinaca sobre hojas verdes con salsa tártara casera y mostazamiel.
- Milanesitas de Queso Brie \$13000,-
150g de queso brie empanado en avena y frito, servido en salsa fileto y lonchas crujientes de jamón crudo.
- Cazuela de Albóndigas de Res \$12000,-
6 unidades de albóndigas de ternera, servida en tuco y queso derretido.

VALOR DEL CUBIERTO: \$1800.-

Ensaladas Especiales

- Curry Gamba Style \$17000,-

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

- Blue Cheese \$15000,-

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 \$15000,-

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

- Ensalada de Salmón Fresco \$18000,-

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 \$12000,-

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 \$15000,-

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

- Risotto con Hongos Frescos \$15000,-

Arroz carnaroli azafranado con champiñones frescos

- Risotto de Osobucco \$17000,-

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

- Risotto Frutti di Mare \$18000,-

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

- Tagliatelle allo Scoglio \$17000,-

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 \$18000,-

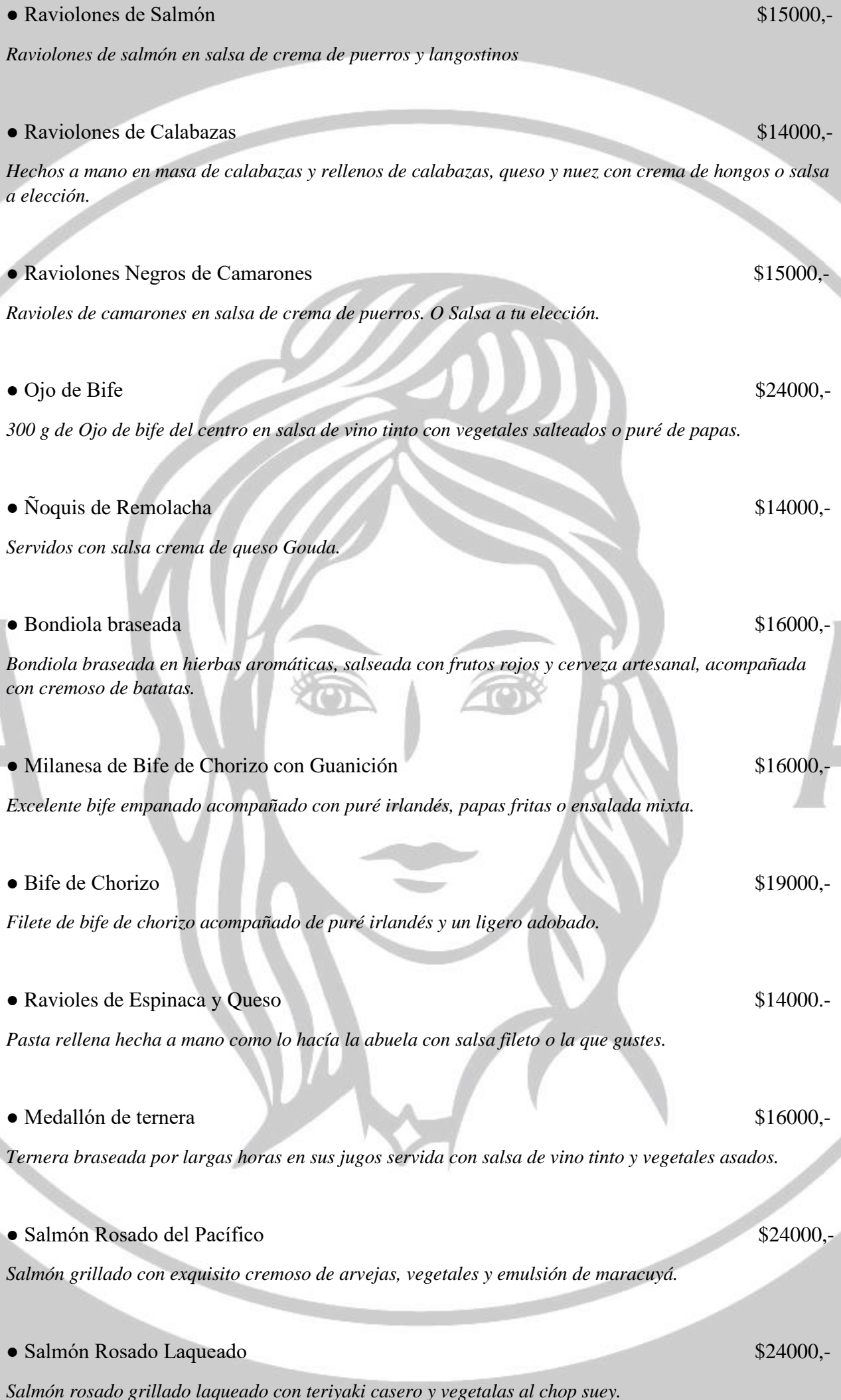
Con alcaparras y papas a la crema.

- Tagliatelles vegetarianos \$14000,-

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

- Raviolones de Carne \$14000,-

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

- 
- Raviolones de Salmón \$15000,-
Raviolones de salmón en salsa de crema de puerros y langostinos
 - Raviolones de Calabazas \$14000,-
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 \$15000,-
Ravioles de camarones en salsa de crema de puerros. O Salsa a tu elección.
 - Ojo de Bife \$24000,-
300 g de Ojo de bife del centro en salsa de vino tinto con vegetales salteados o puré de papas.
 - Ñoquis de Remolacha \$14000,-
Servidos con salsa crema de queso Gouda.
 - Bondiola braseada \$16000,-
Bondiola braseada en hierbas aromáticas, salseada con frutos rojos y cerveza artesanal, acompañada con cremoso de batatas.
 - Milanesa de Bife de Chorizo con Guanición \$16000,-
Excelente bife empanado acompañado con puré irlandés, papas fritas o ensalada mixta.
 - Bife de Chorizo \$19000,-
Filete de bife de chorizo acompañado de puré irlandés y un ligero adobado.
 - Ravioles de Espinaca y Queso \$14000,-
Pasta rellena hecha a mano como lo hacía la abuela con salsa fileto o la que gustes.
 - Medallón de ternera \$16000,-
Ternera braseada por largas horas en sus jugos servida con salsa de vino tinto y vegetales asados.
 - Salmón Rosado del Pacífico \$24000,-
Salmón grillado con exquisito cremoso de arvejas, vegetales y emulsión de maracuyá.
 - Salmón Rosado Laqueado \$24000,-
Salmón rosado grillado laqueado con teriyaki casero y vegetales al chop suey.

Postres

- Tiramisú (280g) \$8500,-
- Cheesecake de Frutos Rojos (280g) \$8500,-
- Don Pedro(280g) \$8500,-
- Mousse de Chocolate con Frutos Rojos y frutos secos (280g) \$8500,-
- Chocotorta (280g) \$8500,-

Bebidas sin alcohol

- Agua AQA S/Gas o C/Gas 500ml \$2500,-
- Agua De Las Misiones S/Gas o C/Gas 500ml \$2700,-
- Agua Salvador S/Gas o C/Gas 473ml \$3500,-
- Línea Pepsi 354ml \$2600,-
- Agua Saborizada Awafрут 500ml \$2800,-
- Jugo Natural de Uva Dogliani 500ml \$6000,-

Cerveza

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

Cocktails

- Consultar \$7500,-

Vinos por Copa

- Consultar \$6000,-

Servicio de Cafetería

- Café Lavazza \$2400,-
- Té a elección \$2200,-

Espumantes

- Baron B Extra Brut 750ml \$27500,-
- Chandon Extra Brut 750ml \$16500,-
- Nieto Senetiner Brut Nature 750ml \$13200,-
- Mumm Extra Brut 750ml \$12650,-
- Emilia Espumante Dulce 750ml \$11000,-
- Chaumont Extra Brut 750ml \$11000,-

Vinos Blancos

- Angelica Zapata Chardonnay \$38720.-
- Alma Negra Blanc de Blancs by Ernesto Catena \$27830.-
- El Esteco Blanc de Blancs \$25500.-
- Campo Del Cielo Blend (Chardonnay – Viognier) \$23000.-
- Floralia Madre de las Flores Sauvignon Blanc \$23000.-
- Rutini Sauvignon Blanc \$21000.-
- Colomé Estate Torrontés \$20000.-
- Finca La Anita Sauvignon Blanc \$18000.-
- Animal Blanc de Blancs \$16000.-
- Saint Felicien Chardonnay \$15000.-
- Saint Felicien Fume Blanc \$15000.-
- La Posta White (Torrontes –Gewürztraminer) \$14000.-
- Nicasia Blanc de Blancs \$13500.-
- Trumpeter Sauvignon Blanc \$13000.-
- Trumpeter Chardonnay \$13000.-
- Nieto Senetiner Patrimonial Semillón \$12000.-
- Don David Reserva Sauvignon Blanc \$12000.-
- Amalaya Blend Blanco (Torrontés – Riesling) \$12000.-
- Alamos Chardonnay \$12000.-
- Fuego Negro Blend (Viognier – Sauvignon blanc) \$11000.-
- Fuego Negro Viognier \$11000.-

Vinos Rosados

- Casa de Herrero Rosado de Pinot Noir \$16000.-
- La Posta Rosado \$14000.-
- Nina Natural Rosado \$13000.-
- Alfredo Roca Rosado \$13000.-
- Tomero Rosado de Pinot Noir \$12500.-
- Amalaya Blend Rosado (Torrontés – Malbec) \$12000.-
- Jardin Enchanté by Ernesto Catena \$12000.-
- Alamos Maceración Atenuada \$12000.-

Vinos Dulces

- Nina Moscato Giallo (500cc) \$13000.-
- Amalaya Blend Dulce (Torrontés – Riesling) \$12000.-
- Alamos Moscatel de Alejandría \$12000.-

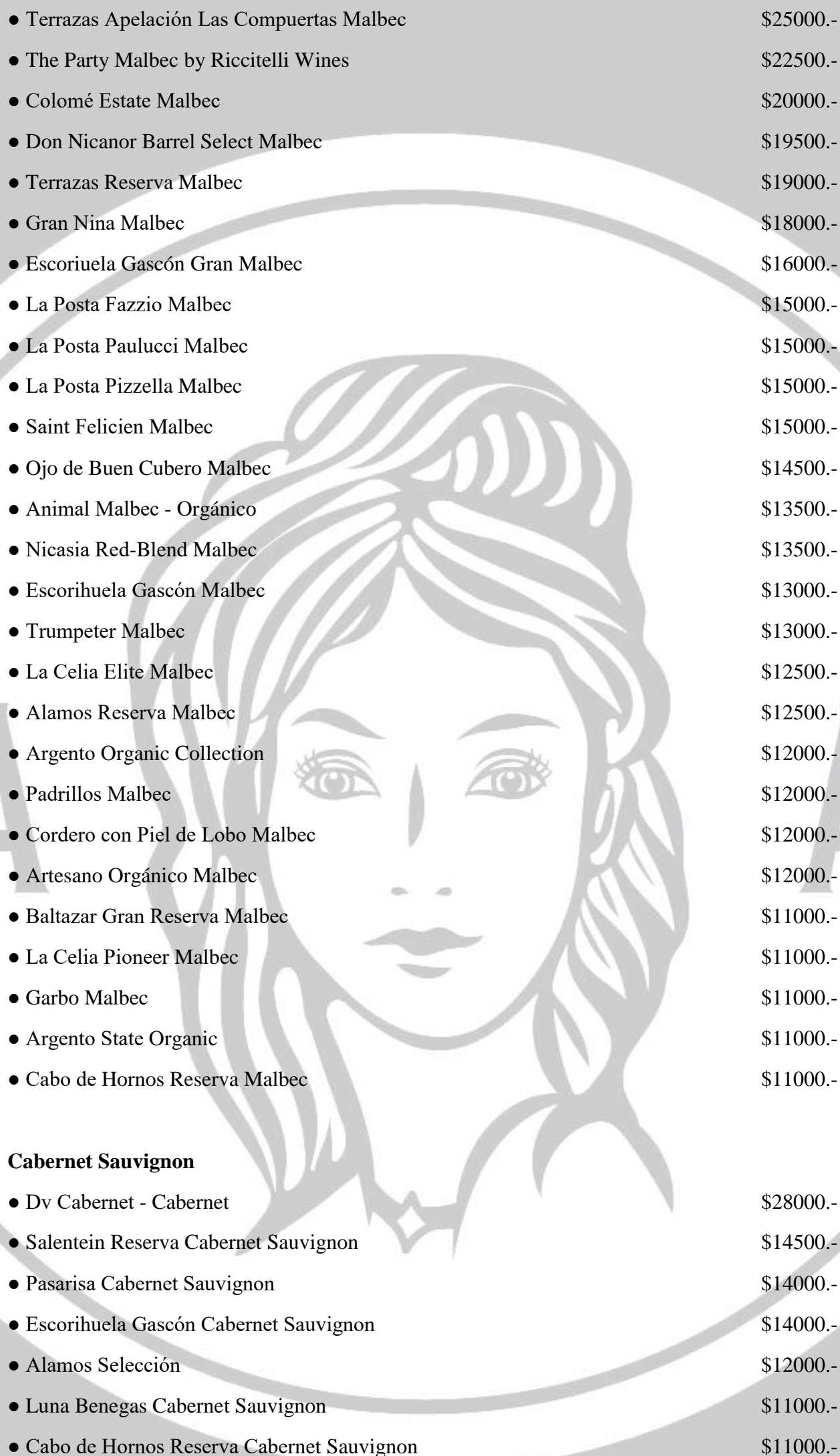
Vinos Tintos

Blends

- El Gran Enemigo Blend (Cabernet Franc – Malbec) \$55000.-
- Tikal Jubilo (Malbec – Cabernet Sauvignon) \$33000.-
- Alma Negra Blend Misterios I \$28000.-
- Benegas Blend (Cab. Sauvignon - Cab. Franc – Merlot) \$27000.-
- Mosquita Muerta Blend (Malbec – Cab. Sav – Cab. Franc - Merlot) \$27000.-
- La Anita Gran Corte (Cabernet -Malbec – Merlot) \$22500.-
- Sapo de Otro Pozo Blend (Malbec – Cab. Franc – Syrah) \$22000.-
- Rutini Cabernet – Merlot \$18000.-
- Rutini Cabernet – Malbec \$18000.-
- Rutini Cabernet – Syrah \$18000.-
- Alfredo Roca Alma Inquieta (Malbec- Cabernet Sauv - Cabernet Franc - Petit) \$18000.-
- Pispí Blend (Malbec – Bonarda – Petite Verdot – Cabernet Franc – Metot) \$17500.-
- Dv Cabernet – Malbec \$17500.-
- Amalaya Gran Corte (Malbec – Cabernet Franc - Tannat) \$17000.-
- Saint Felicien (Cabernet Sauvignon – Merlot) \$15000.-
- Altaland Blend Histórico (Malbec – Petite Verdot) \$14500.-
- Vistalba Corte “C” (Cabernet Sauvignon –Malbec) \$14500.-
- Nicasia Red-Blend \$13500.-
- Escorihuela Gascón Malbec- Cabernet Sauvignon \$13100.-
- La Posta Red-Blend (Malbec – Bonarda – Syrah) \$13000.-
- Amici Miei (co-Fermentado Malbec 85% - Syrah 15%) \$12000.-
- Fuego Negro Blend (Cabernet Franc - Malbec) \$11000.-

Malbec

- Trapiche Gran Medalla Malbec \$55000.-
- Angelica Zapata Alta Malbec \$47000.-
- Luca Malbec \$46000.-
- Argento Single Block Organico Malbec \$37000.-
- La Celia Heritage Malbec \$35000.-
- Benegas Single Vineyard Malbec \$33000.-
- Kung Fu Malbec by Riccitelli Wines \$31000.-
- Dv Malbec Malbec \$30000.-
- Cadus Appellation Malbec \$27000.-



● Terrazas Apelación Las Compuertas Malbec	\$25000.-
● The Party Malbec by Riccitelli Wines	\$22500.-
● Colomé Estate Malbec	\$20000.-
● Don Nicanor Barrel Select Malbec	\$19500.-
● Terrazas Reserva Malbec	\$19000.-
● Gran Nina Malbec	\$18000.-
● Escoriuela Gascón Gran Malbec	\$16000.-
● La Posta Fazzio Malbec	\$15000.-
● La Posta Paulucci Malbec	\$15000.-
● La Posta Pizzella Malbec	\$15000.-
● Saint Felicien Malbec	\$15000.-
● Ojo de Buen Cubero Malbec	\$14500.-
● Animal Malbec - Orgánico	\$13500.-
● Nicasia Red-Blend Malbec	\$13500.-
● Escorihuela Gascón Malbec	\$13000.-
● Trumpeter Malbec	\$13000.-
● La Celia Elite Malbec	\$12500.-
● Alamos Reserva Malbec	\$12500.-
● Argento Organic Collection	\$12000.-
● Padrillos Malbec	\$12000.-
● Cordero con Piel de Lobo Malbec	\$12000.-
● Artesano Orgánico Malbec	\$12000.-
● Baltazar Gran Reserva Malbec	\$11000.-
● La Celia Pioneer Malbec	\$11000.-
● Garbo Malbec	\$11000.-
● Argento State Organic	\$11000.-
● Cabo de Hornos Reserva Malbec	\$11000.-
Cabernet Sauvignon	
● Dv Cabernet - Cabernet	\$28000.-
● Salentein Reserva Cabernet Sauvignon	\$14500.-
● Pasarisa Cabernet Sauvignon	\$14000.-
● Escorihuela Gascón Cabernet Sauvignon	\$14000.-
● Alamos Selección	\$12000.-
● Luna Benegas Cabernet Sauvignon	\$11000.-
● Cabo de Hornos Reserva Cabernet Sauvignon	\$11000.-

Otros Varietales

- Angelica Zapata Cabernet Franc \$30000.-
- Benegas Singlevineyard Sangiovese \$27000.-
- Enemigo Bonarda \$27000.-
- Alfredo Roca Parcelas Originales Bonarda \$25000.-
- Numina Cabernet Franc \$20000.-
- Gran Nina Cabernet - Franc \$18000.-
- Gran Nina Petite Verdot \$18000.-
- Mara Cabernet Franc by Ernesto Catena \$18000.-
- La Posta Armando Bonarda \$15000.-
- La Posta Glorieta Pinot Noir \$15000.-
- Mara Petite Verdot by Ernesto Catena \$14500.-
- Mara Bonarda by Ernesto Catena \$14500.-
- Salentein Reserva Cabernet Franc \$14500.-
- Salentein Reserva Pinot Noir \$14500.-
- Pasarisa Syrah \$14000.-
- Casa de Hererro Cabernet - Franc \$13500.-
- Escorihuela Gascón Sangiovese \$13000.-
- Trumpeter Cabernet Franc \$12000.-
- Nieto Senetiner Patrimonial Bonarda \$12000.-
- Padrillos Pinot Noir \$12000.-
- Fuego Negro Syrah \$11000.-

