

ALGODON

MANSION

BUENOS AIRES

QUESOS & CHARCUTERÍA

Cada selección es acompañada de pan casero, frutos secos y aceite de oliva Extra Virgen Algodon Wine Estates.

SELECCIÓN QUESOS DE VACA **\$350**
Parmesano, Morbier, Gouda artesanal y Brie.

SELECCIÓN QUESOS DE CABRA **\$380**
Chevrottin, Feta, Montañés y Provoleta

SELECCIÓN DE CHARCUTERÍA **\$290**
Lomito ahumado, Salame Fuet, Pastrami y Leberwurst

SELECCIÓN ESPECIAL DE JAMÓN CRUDO **\$405**
San Daniele (Italia), Provenza (Francia) y Pimentón

BOCADOS PEQUEÑOS

ENSALADA CAESAR CON POLLO **\$200**

ENSALADA CAESAR CON LANGOSTINOS **\$240**

LANGOSTINOS EN PANKO CON EMULSIÓN DE LIMA **\$210**

PROVOLETA DE QUESO DE CABRA **\$200**
con chutney de peras y frutos secos

SELECCIÓN DE TRES EMPANADAS CASERAS **\$170**
Mozzarella y puerro, carne cortada a cuchillo y humita

ALBÓNDIGAS DE TERNERA, FILETO, ALBAHACA Y PARMESANO **\$195**

COSTILLAS DE CORDERO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI **\$250**

POLLO FRITO PICANTE CON MOSTAZA DE MIEL **\$170**

HAMBURGUESA **\$295**
200 Gr de carne de novillo, pan brioche, queso cheddar, cebolla, tomate, panceta y mayonesa de ajo casera. Servida con papas rusticas

CLUB SÁNDWICH CLÁSICO CON PAPAS FRITAS **\$250**

PAPAS RUSTICAS CASERAS **\$180**
Sal marina, — o — Picantes con
ajo fresco y perejil especias y parmesano.

POSTRES

SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANALES **\$170**

CHEESE CAKE DE DULCE DE LECHE CON FRUTOS ROJOS **\$170**

Precios en pesos argentinos. Iva incluido.

CHEESE & CHARCUTERIE

Each selection is accompanied with bread and Extra Virgin Olive Oil from Algodon Wine Estates.

COW CHEESE SELECTION **\$350**
Parmesan, Morbier, Artisanal Gouda y Brie.

GOAT CHEESE SELECTION **\$380**
Chevrotain, Feta, Montages and Provolone

CHARCUTERIE SELECTION **\$290**
Smoked Lomito, Salami Fuet, Pastrami and Leberwurst

SPECIAL PROSCIUTTO SELECTION **\$405**
San Daniele (Italy), Provence (France) and Paprika

SMALL BITES

CHICKEN CAESAR SALAD **\$200**

SHRIMP CAESAR SALAD **\$240**

PANKO SHRIMP WITH LIME SAUCE **\$210**

GRILLED GOAT CHEESE PROVOLONE **\$200**
With pear chutney and dried fruits

BAKED HOMEMADE EMPANADAS, SELECTION OF THREE **\$170**
Mozzarella and leek, beef morsels and sweet corn

MEATBALLS, FILETTO, BASIL AND PARMESAN **\$195**

LAMB CHOPS WITH CHIMICHURRI SAUCE **\$250**

SPICY FRIED CHICKEN WITH HONEY MUSTARD **\$170**

BURGER **\$295**
Brioche bread, 200g (7oz) Beef medallion, cheddar cheese, onions, tomato, bacon and homemade garlic mayonnaise. Served with roasted fries

CLASSIC CLUB SANDWICH WITH FRENCH FRIES **\$250**

HOMEMADE ROASTED POTATOES **\$180**
Sea salt, fresh garlic — or — Hot sauce with
and parsley spices and parmesan

DESSERTS

HOMEMADE ICE CREAM SELECTION **\$170**

DULCE DE LECHE CHEESE CAKE WITH BERRIES **\$170**

Prices in argentine pesos. Vat included.