

**LA TÁVOLA**  
**RESTAURANTE**

**MENÚ**

**nh**

BARILOCHE EDELWEISS

## ✦ **PARA COMENZAR / STARTERS**

**Sopa crema de cabutia, crocante de queso y almendras tostadas**

*Creamy pumpkin soup topped with crispy cheese and toasted almonds*

**Sopa de guisantes y crispy de panceta / Green peas soup topped with crispy bacon pieces**

**Empanadas veganas ahumadas / Argentinian-style vegan smoked empanadas**

**Burrata con tomates confitados, rúcula, almendras y jamón crudo**

*Burrata with cherry tomatoes confit, prosciutto, rocket and almonds*

**Ensalada Caesar / Caesar salad**

**Ensalada La Távola (5 ingredientes): Hojas verdes, croutons, huevo, tomate, choclo, zanahoria, arvejas, rúcula, parmesano, pepino, hongos de pino, pollo, repollo, queso fresco, pimientos asados, espinaca, cebolla, olivas y cherries.**

*La Távola Salad (Choose 5 ingredients): Green leaves, croutons, egg, tomato, corn, carrot, peas, rocket, parmesan, cucumber, pine mushrooms, chicken, cabbage, cheese, spinach, roasted bell peppers, onion, olives, cherry tomatoes.*

## ✦ **PLATOS TÍPICOS DE NUESTRA REGIÓN / LOCAL SPECIALS**

**Goulash de ciervo con spaetzle / Deer goulash with spaetzle**

**Filet de trucha a la manteca negra, con risotto de quinoa roja**

*Black buttered trout fillet with a red quinoa risotto*

**Raviolones de cordero con manteca de hierbas / Lamb ravioli with herb butter**

**Risotto de hongos / Fungi risotto**

**Gravlax de trucha y cremoso de palta / Gravlax trout with avocado cream**

**Degustación de empanadas regionales: cordero, trucha y hongos de pino.**

*Argentinian-style empanadas tasting: lamb, trout and pine mushrooms*

**Tabla de quesos y ahumados: trucha, ciervo y jabalí ahumados, salami de cordero, queso Brie, Azul, Reggianito, tostas campestres.**

*Cheese and smoked charcuterie platter: smoked trout, deer and wild board, lamb salami, Brie cheese, blue cheese, toasted bread*

## ✦ **CLÁSICOS PARA COMPARTIR / CLASSICS TO SHARE**

**Milanesa napolitana con papas fritas / Neapolitan Milanese with french fries**

**Roll de pollo y panceta, vegetales salteados y papas cubeteadas**

*Chicken and bacon roll, sauteed vegetables and diced potatoes*

**Ojo de bife 400 gr / Rib eye steak 400 gr**

**Provoleta, hongos de pino y chimichurri / Grilled provolone, pine mushrooms and chimichurri**

**Canelones de espinaca y queso parmesano, con salsa 4 quesos**

*Spinach and cheese cannellonis with four cheese sauce*

## ✦ **PARRILLA (INCLUYE GUARNICIÓN) / GRILL**

**Ojo de bife 200gr / Rib eye steak 200gr**

**Pollo deshuesado / Boneless chicken**

**Entraña apanada / Breaded skirt steak**

**Filet de trucha patagonica / Patagonian trout fillet**

## ✦ PASTAS

Spaghetti

Sorrentinos Caprese

Panzottis de calabaza y queso / *Pumpkin and cheese panzottis*

Capelletis en masa de remolacha rellenos de calabaza /

*Beetroot capelletti filled with pumpkin, onion and walnuts*

### SALSAS INCLUIDAS / SAUCES

Ragout de ternera | Filetto | Crema de hongos o parmesano

*Beef ragout | Filetto | Mushrooms or parmesan cheese sauce*

## ✦ POSTRES / DESSERTS

**Texturas de chocolate: Mousse de chocolate blanco con frambuesas, salsa de chocolate y Ron.**

*White chocolate mousse with raspberries, chocolate syrup and Ron.*

**Selección de cremas heladas patagónicas y toppings / Patagonian ice creams and topping**

**Flan de vainilla, dulce de leche y crema batida**

*Argentinian-styled creme brulee, dulce de leche and whipped cream*

**Parfait de champagne Rosé y cerezas, con crocante de avellanas y tuil dulce de sésamo.**

*Rosé champagne and cherries parfait, with crunchy hazelnuts and sweet sesame tuil.*

**Brownie con ganache de chocolate y frutos rojos**

*Brownie topped with chocolate ganache and red berries*

### OPCIONES VEGANAS / VEGAN OPTIONS

**Entreme cítrico: Mousse de yogurt y naranja, centro de salsa de frutilla y gel de coco.**

*Yogurth and orange mousse, strawberry sauce heart and coconut gel.*