EXPERIENCIA GAUCHA

8 PASOS

PROVOLETA
Cebolla a la parrilla y ajíes turcos encurtidos

TORTILLA SANTIAGUEÑA
Con chicharrón de grasa de lomo y sal de chubut

MATRIMONIO CASERO
Chorizo mezcla y morcilla, artesanales.

MOLLEJA CORAZÓN
Criolla de limones y burrito. Algas de Chubut.

CALDO DE POLLO

COSTILLAR AL ASADOR
Remolachas al rescoldo y ensalada de berro, rúcula, palta y pomelo.
El asado comienza a cocinarse 5 horas
antes de ser servido en mesa.

VACÍO DEL FINO A 55 °C
Maduración mixta de 20 días. Pimiento Calahorra y mandioca frita.

BIFE ANCHO A 57 °C
Maduración mixta de 30 días. Coliflor asado,
especias del NOA y espinacas con hongos gratinados.

FLAN MUY MUY CREMOSO
Nuestro flan tiene una cremosidad unos puntos
más arriba, buscando obtener una untuosidad
mayor en boca.

CAFÉ FILTRADO
o
INFUSIÓN DIGESTIVA

No incluye bebidas ni propina.

GAUCHA

PARRILLA ARGENTINA