



## EL CASCO ART HOTEL

### ENTRADA



Tarta Tatin de Tomates, Cebollas Caramelizadas, Bocconcinos, Base de Olivas Negras y Hojas de Rúcula.  
*Tomato Tatin Tart Caramelized Onions, Bocconcino, Arugula Salad In Black Olives Tapenade Base.*

Tibio Escabeche del Atlántico, Bizcocho de Cebollas Asadas y Tinta Sepia.  
*Warm Escabeche from the Atlantic, Roasted Onion Cake and Cuttlefish ink.*

Cre moso de Papa y Castañas, Hongos, y Aceite de Trufas Negras.  
*Creamy Potato and Chestnuts, Mushrooms, and Black Truffle Oil.*

Mollejas Crocante, Puré de Batatas, Coliflor, Maní y Naranja a Vivo.  
*Crispy Sweetbreads, Mashed Sweet Potatoes, Cauliflower, Peanuts and Orange.*

Conejo, Remolachas, Yogur de Búfala y Miel de Tomillo.  
*Rabbit, Beetroot, Bufala Yogurt and Thyme-Honey.*

### PRINCIPALES



Bondiola de Cerdo, Manzana e Hinojo Braseado.  
*Pork Shoulders, Apple and Braised Fennel.*

Trucha del Nahuel, Vegetales de Invierno y Leche de Coco.  
*Lake Trout, Winter Vegetables and Coconut Milk.*

Pasta Rellena de Cordero, Echalotes Glaseadas, Aire de Ajos Asados - Anchoas.  
*Lamb Stuffed Pasta, Glazed Shallots, Roasts Garlic - Anchovies.*

Risotto, Clorofila, Queso Brie, Bruselas y Crocante de Tomates. Chipá.  
*Risotto, Chlorophyll, Brie Cheese, Brussels and Tomato Chips. Chipa (cheese bread).*

Lomo, Aligot, Azafrán, Chorizo y Miga Crujiente.  
*Beef Tenderloin, Aligot, Saffron, Sausage and Crunchy Bread crumbs.*



# EL CASCO

## ART HOTEL

### POSTRES



Bavaroise de Coco, Biscuit de Banana, Helado de Dulce de Leche y Ron.  
*Coconut Bavarois, Banana Biscuit, Ron and "Dulce de Leche" Ice Cream.*

Nuestro Chocolate y Sorbet de Naranja.  
*Our Chocolate and Orange Sorbet.*

Cremoso de la Pasión, Quinotos, Pistacho, Mandarina y Chocolate Blanco.  
*Creamy Passion Fruit, Kumquat, Pistachio, Tangerine and White Chocolate.*

Membrillos, Peras Tibias, Queso de Cabra, Mascarpone y Bizcocho de Yerba Mate.  
*Quinces, Warm Pears, Goat Cheese, Mascarpone and Yerba Mate Cake.*

Crème Brûlée de Café, Sablé Brotón y Avellanas.  
*Coffee Crème Brûlée, Sablé Bretón and Halznuts.*



**MENÚ 2 PASOS: \$ 1350** | Incluye café y Petit Fours por Persona  
**MENU 2 COURSES: \$ 1350** | *Includes Coffee and Petit Fours per Person*



**MENÚ 3 PASOS: \$ 1690** | Incluye café y Petit Fours por Persona  
**MENU 3 COURSES: \$ 1690** | *Includes Coffee and Petit Fours per Person*



**Precio Por Paso | Price Per Course**  
Entrada \$ 650 | Principal \$ 950 | Postre \$ 650  
Starter \$650 | Main Course \$ 950 | Dessert \$ 650



**CHEF ANA LUCÍA ARIAS**



**TENEMOS OTRAS OPCIONES PARA JÓVENES Y NIÑOS.**  
**WE HAVE OTHER OPTIONS FOR YOUNG PEOPLE AND CHILDREN.**