

# PAIS

RESTAURANT ALEGRE

<b>Para compartir (o no)</b>	<b>1/2 p.</b>	<b>porc.</b>
Los 3 quesos del Colectivo Fermento de Casablanca	\$ 5.500	\$ 10.500
Croquetas de brandada de pesca del día con bechamel de oporto	\$ 3.200	\$ 6.400
Croquetas de pernil con emulsión de ají cacho de cabra ahumado	\$ 3.000	\$ 5.900
Ostras clásicas (6/12)	\$ 3.000	\$ 5.500
<b>Platos principales</b>		
<b>Del mar</b>		
Pejerrey frito y escabeche sobre puré de papa camote asado		\$ 7.900
Pulpo, guiso de papas y mojo rojo	\$ 4.500	\$ 8.700
Pesca del día meunière		\$ 6.900
<b>De la tierra</b>		
Pecho de cerdo, ñoquis, espinaca		\$ 8.200
Plateada en demi glace, chalotas, setas y pasta fresca, parmesano		\$ 9.700
Punta picana, ratatouille y chimichurri		\$ 9.700
<b>Postres</b>		
Tiramisú y ardbeg		\$ 3.600
Tarta con fruta de estación		\$ 3.000
Canollis rellenos con crema de limón		\$ 3.600
Eclairs rellenos con praliné de almendras, craquelin de cacao y helado		\$ 3.200
<b>Menú 4 tiempos y 4 copas</b>		<b>\$ 32.000</b>

