

ARCO

arco.mdp



GIN TONICS

1. Restinga gin \$ 1.300
2. Restinga gin macerado en cedrón y moras \$ 1.300
3. Restinga gin macerado en lima e hibisco \$ 1.300
4. Restinga gin macerado en canela y naranja \$ 1.300

TRAGOS

1. NEGRONI \$ 1.800
2. CAIPI \$ 1.600
3. MOJITO \$ 1.500
4. TOM COLLI NS \$ 1.500
5. ESPRESSO MARTINI \$ 1.500
6. OLD FASHIONED \$ 2.000
7. PISCO SOUR \$ 1.700
8. PENICILLIN \$ 1.500
9. GIMLET \$ 1.500
10. DRY MARTINI \$ 1.500
11. CLOVER CLUB \$ 1.500
12. BOULEVARDIER \$ 1.900

APERITIVOS

1. APEROL SPRITZ \$ 1.300
2. CAMPARI TONIC \$ 1.200
3. CINZANO SEGUNDO CON SODA \$ 1.200
4. CYNAR JULEP \$ 1.200
5. FERNET BRANCA CON COLA \$ 1.300



CERVEZAS

1. PATAGONIA 24/7..... \$ 800
2. PATAGONIA AMBER..... \$ 800
3. PATAGONIA PILSNER..... \$ 800

TRAGOS SIN ALCOHOL

1. FRUTOS ROJOS \$ 1.200
2. MARACUYÁ \$ 1.200
3. LIMONADA \$ 1.200

BEBIDAS SIN ALCOHOL

1. AGUA SIN/CON GAS \$ 400
2. AGUA SABORIZADA \$ 400
3. GASEOSA LATA \$ 400

ENTRANTES

PAPAS ARCO \$ 1.500
Fondue de quesos, salsa bomba de chorizo y osobuco
braseado, dressing de rucula.

PAPAS VEGAN TIME \$ 1.500
Salsa de pimientos y frijoles, sofrito de tomate y
hongos, brotes de estación.

ARQUEÑO \$ 1.600
Bastones de queso mar del plata, con azúcar mascabo
y envueltos en berenjena grill, cubiertos con masa
criolla, fritos, salsa huancaína.

SOLOMILLO KATSU \$ 2.000
Solomillo de cerdo marinado, rebozado en pankó y
avena, acompañado de nuestra salsa tonkatsu.


BURRATA \$ 2.500
Queso Burrata, con tomates macerados en ajo y salvia,
rucula fresca, sartén de arvejas, naranja a vivo,
pimienta, sal marina y reducción balsámica.

TARTAR CURADO \$ 2.000
Pesca blanca curada con lima y limón, fondo de
salmorejo, pepino encurtido, palta y salsa bufel de ostras
y naranja.

PICADELI ARCO \$ 3.000
Tabla con queso pategras, sardo y pimienta verde,
gouda ahumado, salame Cracovia, leberbush, mortadela
artesanal, escabeche de berenjenas, boquerones,
ensalada bufel y relish de pepino y tomate.

TAPAS

GRATEN DE CORDERO \$ 1.300
Cordero en cocción a baja temperatura x 8hs con
cebollas y manzanas, cremoso de boniato y quínoa frita.

 **GRATEN VEGANO DE HONGOS** \$ 1.200
Salteado de hongos shitake, girgolas y portobellos,
cremoso de boniato, sartén de arvejas y quínoa frita.

CROQUETAS \$ 1.000
De quesos semiduros y salame Cracovia, salsa
romesco para mojar.



EMPANADAS \$ 1.200

De entraña y papa (2u), spicy romesco para acompañar.

BOQUERONES MARPLATENSES \$ 1.000

Crostinis, ricota salatta cítrica, boquerones, pickles de cebolla, nuestra conserva de morrones y dressing de rucula.

QUESO Y SALAME \$ 1.200

Queso semiduro, salame Cracovia, vinagreta de berenjenas y pancito artesanal.


AL PAN (sándwich)

ENTRAÑA \$ 2.500

Entraña estofada, pimientos asados, queso cuartirolo, relish de tomate y pepino.

CHORIPAN \$ 2.200

Chorizo puro cerdo cubierto con queso, tomate fresco, tártara de sriracha y cebolla crispy.

 **VEGAÑO** \$ 2.000

Escalibada de vegetales de estación, humus de zanahoria y porotos pallares, gremolata, queso crema de frutos secos, lechuga y olivas.

AL PLATO (principales)

POLLO CROCANTE \$ 2.300

Base de escalibada, pollo deshuesado y marinado con mostaza, naranja y estragón, rebozado con panko y avena, arriba ensalada bufel, mayo verde de cilantro y rucula y a comer.



DURUM CORDERO \$ 2.000

Nuestra versión de shawarma, braseado de cordero, zucchini asado, lechuga morada y salsa tzatziki (yogurt natural, menta, cilantro, ajo y pepino), acompañado con papas especiadas.

PESCA MARPLATENSE \$ 2.300

Pescado blanco a la plancha con manteca de comino, aliño de ostras, portobelos estofados y ensalada fresca.

COSTILLA DE TERNERA \$ 2.600

Papa y boniato a la plancha, costillas de ternera, salsa katsu y ensalada de tomates asados, ricota salatta y palta.

 **CEBADA PERLADA (Vegano)** \$ 2.200

Curry verde, torre de cebada grillada, mozzarella vegana, sofrito de tomates, olivas y hongos, brotes de estación.

ENSALADAS

ARCO \$ 2.000

Lechuga crespa, lechuga morada, rucula, calabaza asada, zucchini grillado, quínoa frita y salsa huancaína.

ARCO \$ 2.300

+ Boquerón

ARCO \$ 2.500

+ tofu marinado + vinagreta de porotos

TABULE DE COUS COUS \$ 2.100

Cous cous, tomate, pepino, brunoise de cebolla, jugo de limón y mucho perejil.

TABULE \$ 2.500

+ pollo grill

 **TABULE** \$ 2.500

+ tofu marinado + vinagreta de porotos + pollo grill

PIZZA (individuales)

MARGHERITA \$ 1.300

Pomodoro, muzza, sardo, Cherry confitados y aliño de rúcula.

ARCO..... \$ 1.500
Pomodoro, muzza, salame Cracovia, nuestra conserva de morrones, cebolla morada.

ARCO CAMELIZADO..... \$ 1.300
Pomodoro, muzza, cebolla caramelizada, tomate rostizado y reducción aceto.

DULCES

BAVAROISE DE DULCE DE LECHE \$ 1.700
Con mousse de chocolate blanco y coco caramelizado.

BROWNIE SOBRE GANACHE DE CHOCOLATE \$ 1.700
sopa de chocolate semi amargo, bizcocho húmedo de chocolate, ciruelas en compota y crema pastelera.

QUESO Y DULCE \$ 2.000
Queso fresco y batata, queso brie con higos, queso mar del plata con miel de caña y almendras tostadas.

 **PAY VEGANO** \$ 1.500
Pay de arándanos y naranja.