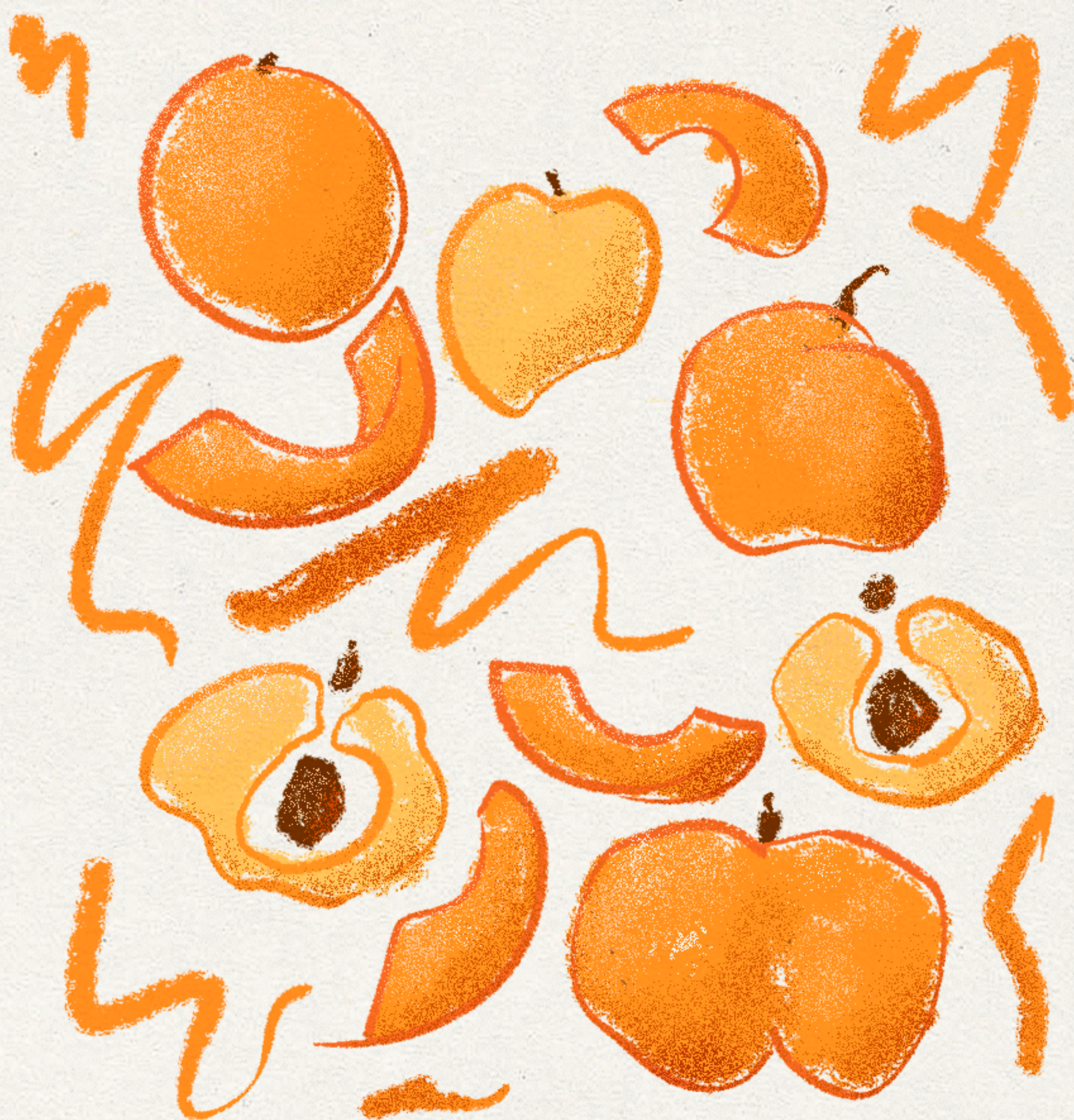


MENÚ PRIMAVERA

hecho como en casa



Perú 1136, Ciudad.

Reservas al +54 9 261 653-7725

📍 @lasalamaridajes



Tapeos para maridar y compartir

• Pastelito de humita con dip de salsa jasgua **\$420**
(2 unidades)

• Pastelito de espinaca, champiñones **\$460**
y mozzarella, con dip de pebre (2 unidades)

• Pastelito de ternera braseada, **\$460**
con dip de salsa criolla (2 unidades)

• Vegetales grillados con humus de garbanzos **\$590**
VEGAN / SIN TACC / SALUDABLE

• Bresaola sobre pan negro, con rúcula, escamas **\$950**
de parmesano, tomates cherry, oliva
y pimienta negra **SALUDABLE**

• Provoleta con alcauciles a la provenzal **\$750**

• Tiradito de portobello con chips de camote **\$830**
VEGAN / SIN TACC / SALUDABLE

• Brie grillado, con chutney de peras **\$790**
SIN TACC

Perú 1136, Ciudad.
Reservas al +54 9 261 653-7725
@lasalamaridajes



Tapeos para maridar y compartir

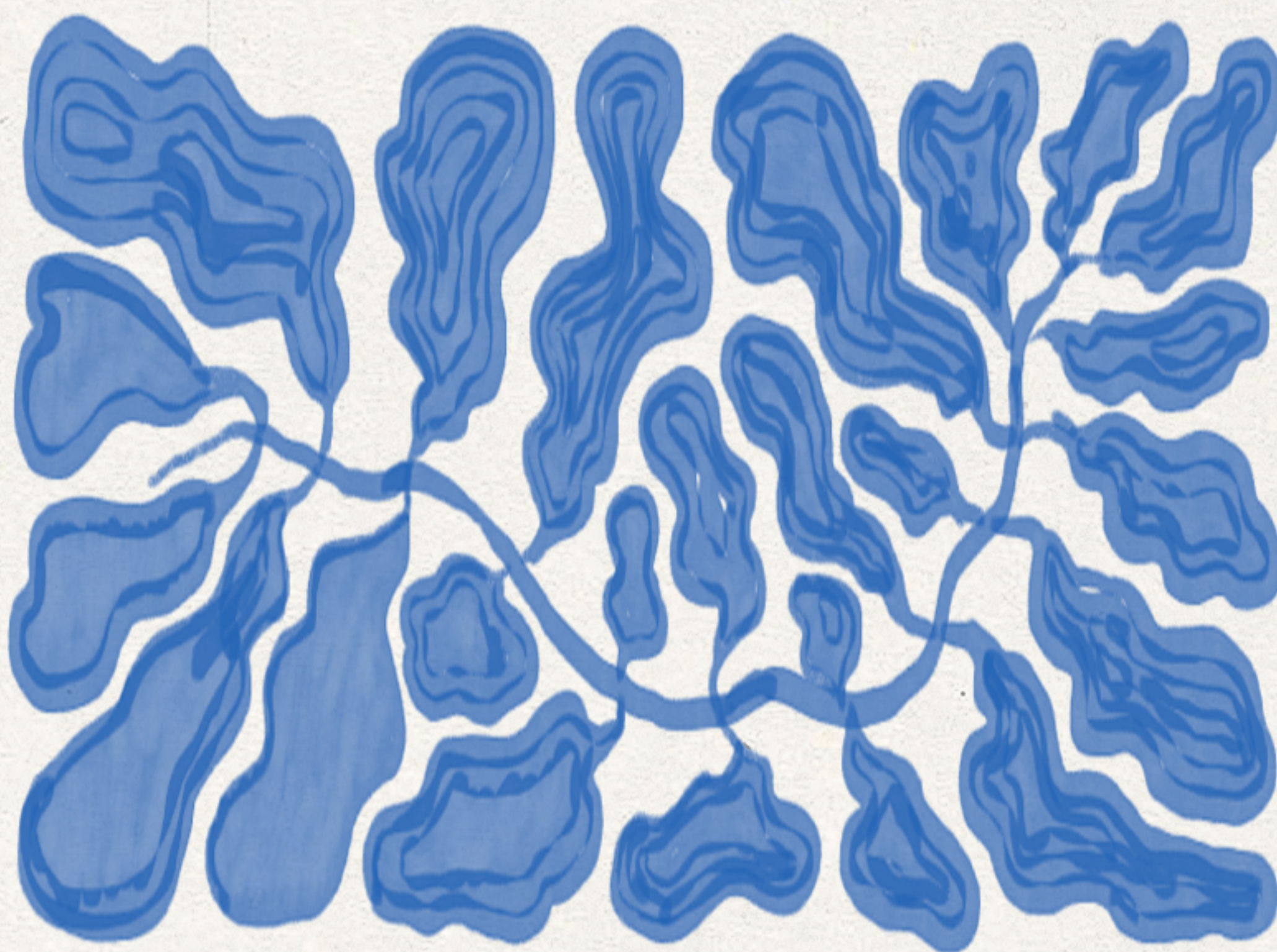
• Salmón rosado rebozado en panko, con kale
grillada y salsa tártara **\$1200**

• Tartar de camarones y palta **\$890**

SIN TACC

• Burrata con rúcula, pimientos ahumados
y crocante de castañas de caju **\$980**

SIN TACC



Perú 1136, Ciudad.
Reservas al +54 9 261 653-7725
📍 @lasalamaridajes



Sándwiches en panes artesanales

Todos los sándwiches van
acompañados de papas rústicas

· Hamburguesa de garbanzos, con hongos **\$900**
grillados, cebolla morada caramelizada, mayonesa
de palta, tomate y lechuga. En pan integral con semillas.

VEGAN / AL PLATO: SIN TACC

· Hamburguesa de ternera & provoleta, **\$980**
con cebolla caramelizada, lechuga, tomate
y salsa barbacoa. En pan brioche.

AL PLATO: SIN TACC

· Ojo de bife braseado, con lechuga, tomates **\$1220**
secos, gremolata y lactonesa. En pan de campo.

· Hamburguesa de salmón rosado, con rúcula, **\$1360**
tomate, hinojos grillados y salsa tártara.
En pan brioche a la tinta de calamar.

AL PLATO: SIN TACC

Perú 1136, Ciudad.
Reservas al +54 9 261 653-7725
📸 @lasalamaridajes



Ensaladas

- Mix de verdes, choclo, tomates cherry, pimientos ahumados champignones grillados y mix de semillas tostadas. Con alioli de albahaca. **\$1050**

VEGAN / SIN TACC / SALUDABLE

- Mix de verdes, peras, calabazas & tofu grillados y nueces tostadas. Con dressing de azúcar mascabo y oliva. **\$950**

VEGAN / SIN TACC / SALUDABLE

- Mix de verdes, huevo, garbanzos, almendras tostadas, escamas de parmesano, tomates cherry, palta y semillas de zapallo tostadas. Con vinagreta de oliva. **\$950**

SIN TACC / SALUDABLE

Menú para niños hasta 12 años

- Cintas caseras con salsa fileto/rosada **\$890**

- Hamburguesa de ternera con lechuga, tomate y mozzarella, en pan brioche. Acompañado con papas rústicas. **\$890**

Perú 1136, Ciudad.

Reservas al +54 9 261 653-7725

📍 @lasalamaridajes



Principales

- Wok de vegetales, champiñones, akusay y arroz yamaní. **\$975**

VEGAN / SIN TACC / SALUDABLE

- Sorrentinos de espinaca, quínoa y queso ahumado, a la crema de limón **\$1.075**

PROTEICO

- Lomo de cordero en croute de jamón crudo, a la manteca de salvia, con vegetales asados. **\$1.500**

SIN TACC

- Ojo de bife braseado, con gremolata, puré de calabaza al romero y kale. **\$1.530**

SIN TACC

- Abadejo con salsa de camarones y puré de berro **\$1.950**

SIN TACC



Perú 1136, Ciudad.
Reservas al +54 9 261 653-7725
📍 @lasalamaridajes



Postres

• Degustación de sorbetes (consultar sabores). **\$650**

VEGAN / SIN TACC

• Lemon tiramisú al amaretto, con compota de frutos rojos. **\$700**

• Pie de queso azul con sorbete de peras y garrapiñada de nueces. **\$750**

• Mousse de chocolate 100% cacao, con helado de avellanas y crocante de jamón serrano. **\$790**

Jugos y bebidas sin alcohol

• Jugo de Naranja exprimido **\$180**

• Limonada **\$190**

• Agua con o sin gas 500cc **\$190**

• Gaseosas 310cc **\$200**

Perú 1136, Ciudad.

Reservas al +54 9 261 653-7725

📍 @lasalamaridajes

