



MENÚ DE ESTACIÓN

*Seleccionamos nuestra materia prima con responsabilidad,
eligiendo siempre productos de estación y priorizando
productores locales.*

**BIENVENIDOS A NUESTRA CASA,
ESE NIDO DONDE NACEN LAS PASIONES**





NUESTRA COCINA DE AUTOR

Del bosque marítimo

ALGO NACE

CRECE Y MADURA

EVOLUCIONA

Y AL FIN SE TRANSFORMA

((ESPACIO LIBRE DE RUIDO))

Procuremos evitar gritos o sonidos que puedan molestar al resto de los comensales. Celulares y tablets con altavoz apagado. Gracias.

× Sopas ×

• CALOR INTERIOR •

Sopa de Brócoli

Con panceta crocante y quenelle de crema ácida. Scon de queso con panceta y ciboulette.

Entrada: \$150 Principal: \$240

Sopa de Calabazas de Estación

Con crema de cacao semiamargo y croutons al oliva.

Entrada: \$150 Principal: \$240

Soupe à l'oignon

Sopa francesa de cebolla según la receta de Julia Child. Con baguetín de masa madre gratinado.

Entrada: \$150 Principal: \$240

× Entradas ×

• NACE EL APETITO •

Hongos salteados con Huevo Poché

Hongos de pino y champiñones.

Acompañado de polenta frita y hojas verdes.

\$260

Mejillones en Salsa de Vino Blanco y Hebras de Azafrán Español

Con mostaza dijón, echalote y un toque de crema. Tostón de masa madre.

\$280

Queso Camembert Horneado con Miel

Cebollas caramelizadas y compota de higos, en masa quebrada con pimienta rosa y nueces.

Hojas verdes, cranberries, nueces ahumadas y manzanas, con vinagreta de granada.

\$290

CUBIERTO \$45 TARJETAS: DÉBITO VISA Ó CABAL

Principales

EL CORAZÓN

Ginger Citric Salmon

Manteca cítrica de jengibre. Espárragos, panceta crocante y arvejas.

Gnocchi salteados en manteca.

\$460

Tortellini de Ciervo

Pasta rellena amasada a mano con cacao amargo. Ciervo braseado. Salsa al malbec. Hongos salvajes y almendras ahumadas.

\$370

Risotto Nero de Sepia con Pulpitos Españoles

Tomatitos cherries confitados. Alioli de azafrán español en hebras. Tuil de parmesano.

\$425

Falafel de Remolacha al Cilantro

Lentejas y trigo burgol con curry. Zanahorias glaseadas, salsa de yogurt, kale crocante.

Ricota de cabra ahumada.

\$350

Sweet Sour Pork

Pieza de panceta fresca en cocción lenta. Papa rota con aceite de albahaca. Puré de membrillos asados con cardamomo. Mazamorra salada.

\$390

Ribs de Cerdo Ahumadas al Quebracho

Espejo de remolacha y manzanas asadas. Cuñas de batata. Profiteroles rellenos con puré de mandioca.

\$400

Un Lienzo en Blanco

*Creación del día propuesta por nuestra cocina.
¿Cual será hoy?*

MENÚ INFANTIL

INCLUYE PLATO PRINCIPAL Y HELADO

Ñoquis Caseros de Papa

Con salsa filetto, salsa rosa, crema o manteca

Milanesa de Ternera

De peceto, con papas fritas o puré de papa.

Hamburguesa 3 Carnes

Queso cheddar, tomate y pan casero. Con papas fritas!

Hasta 14 años: \$260 (no abonan cubierto)

Adultos: \$300 (sólo principal)

× Pastres ×

· DULCE FINAL ·

Crème Brûlée del Bosque

Infusionada con hebras de té Earl Grey, frambuesa y flores de lavanda.

Caramelizada en el momento.

\$190

Volcán de Chocolate

Moelleux de chocolate caliente con centro de frutillas.

Praliné de arroz inflado y helado.

Coulis de frutilla.

\$210

Petit Gateaux de Banana y Chocolate

Mousse de manteca de maní, dulce de leche y crocante de chocolate sobre biscuit Sacher de chocolate. Espuma de banana.

Bananas caramelizadas. Trufa de caramelo salado y maní.

\$210

Blanco & Negro

Pannacotta de chocolate blanco, mousse de chocolate negro, pera pocheada y puré de chocolate blanco caramelizado.

\$210

Membrillos con Queso Mascarpone

Cascos de membrillo cocidos en almíbar especiado.

Con crumble de pistachos y azúcar mascabo.

\$180

TÉ EN HEBRAS "INDRA" \$80.-

Citric Chai: *té negro, cáscaras cítricas, almendras, clavo de olor, pétalos de rosa, vainilla, cardamomo.*

Lavanda-Frambuesa: *té negro, frambuesa, hojas frutos rojos (mora y grosella negra), lavanda.*

Earl Grey-Malva: *té negro orgánico con bergamota y flores de malva.*

Pera-Durazno: *té verde, manzana, pera, pétalos girasol, durazno.*

Naranja-Jengibre: *té verde japonés, naranja, jengibre y flores de azahar.*

Del Trópico: *té pu-erh chino, mango, papaya, hibiscus y bergamota.*

Choco-Rooibos: *rooibos, cáscaras de cacao, achicoria, jengibre, cardamomo, canela, pimienta.*

Green Mango: *rooibos verde, mango, zanahoria, mangostán, pétalos de rosa, pétalos de girasol, extracto de té kombucha, pétalos de maíz.*

Fruity Melange!: *manzana, uva, hibiscus, canela, rosa mosqueta, jengibre, regaliz, almendras, cáscaras cítricas, cardamomo, frutilla, clavo de olor, grosella roja, pétalos de rosa, pétalos de peonia.*

Digestivo: *flores de manzanilla, hojas de cedrón, melisa, menta e hinojo.*

× BEBIDAS ×

Agua con o sin gas
Gaseosas línea Coca-Cola
Aguas saborizadas (Levité manzana o pomelo)
\$55



CERVEZAS

**STELLA
ARTOIS**

(335 ml) **\$120**

OTROMUNDO
BREWING COMPANY

(500 ml) **\$150**

FRESCO Y NATURAL

- Limonada con menta y jengibre (con almíbar)
- Jugo de naranjas exprimido
- Ponche de arándanos y naranja

1/2 litro **\$90**

1 litro **\$160**

APERITIVOS Y COCKTAILS

Mojito - Caipis - Gin Tonic
Pisco Sour - Dry Martini
Cynar Julep - Jägermeister
Old Fashioned



Campani, Aperol, Fernet **\$180**

Cocktails y juleps **\$240**

CALIENTES

Café Nespresso (Espresso / Lungo / Ristretto / Descafeinado)

\$55

Té en saquitos (negro, verde, de hierbas, etc)

\$40



Delicias DEL BOSQUE



ALMACÉN DE CONSERVAS Y PANIFICADOS A PEDIDO

Integrales, de salvado, con semillas, masa madre o hierbas de nuestra huerta. Todos nuestros panes son amasados a mano y se hornean en el día.

Encuentros DEL BOSQUE



EVENTOS / REUNIONES SALONES Y CATERING

¿Quisieras organizar un evento? Ofrecemos nuestros salones, alojamiento, catering o decoración. Diseñamos una propuesta para cada necesidad. (Hasta 100 personas)



ARCADIA *Cabañas en el bosque*



NUESTRO LODGE EN MAR DE LAS PAMPAS

El abrazo del bosque, un refugio de descanso y bienestar a metros del mar.

Ofrecemos 7 cabañas exclusivas, cuidando al detalle cada servicio para hacer de su estadía una gran experiencia. Los invitamos a hospedarse en nuestra casa y a disfrutar de una original Cocina de Autor.

CABANIASARCADIA.COM.AR