

dique
uno
RESTAURANTE



LOS SILOS
HOTEL

TAPAS Y RACIONES

Mortadela con pistaccio	\$5.700
Jamón crudo estilo ibérico	\$9.500
Jamón cocido natural	\$9.000
Queso azul y garrapiñada de nueces	\$5.300
Queso brie y miel	\$5.300
Queso sardo marinado en aceite de oliva y hierbas frescas	\$5.000
Faina tibio y pimientos asados con ajo	\$4.100

ENTRADAS

Colchón de arvejas con aderezo de hierbas y limón, huevo y papas pay	\$6.600
Queso Provoleta a la plancha con mermelada de tomates anisada	\$6.600
Anillos de calamar a la romana con alioli	\$6.600
Langostinos crujientes y aderezo mil islas	\$7.800
Empanada frita de pesca de río	\$6.600
Papas bravas, alioli, ketchup casero	\$5.800

ENSALADAS

ENSALADA CESAR

Mix de hojas, pollo grillado, aderezo cesar, queso sardo y crutones \$10.900

LANGOSTINOS CROCANTES, palta, tomate fresco, mix de hojas y aceite de hierbas y limón \$16.200

ENSALADA CAPRESSE con berenjenas grilladas

Colchón de rúcula, tomates frescos, berenjenas grilladas y cubos de muzzarella marinados \$10.700

ENSALADA DEL DÍA, a elección 3 ingredientes (consultar variedades) \$9.200

PASTAS Y ARROCES

SORRENTINOS VERDES RELLENOS DE ESPINACA Y QUESO PROVOLONE

Pasta casera de espinaca, acompañada con nuestra salsa pomodoro de tomates y vegetales frescos de 6hs. de cocción \$11.300

RAVIOLES DE RICOTA Y SALMÓN AHUMADO

Pasta casera con masa al huevo rellena en salsa cremosa de azafrán \$13.200

TAGLIATELLE NEGROS CON FRUTOS DE MAR

Cintas caseras frescas con tinta de calamar, nuestra salsa pomodoro y mix de frutos de mar \$13.900

ÑOQUIS DE PAPA CASEROS

Con crema fresca, corazones de alcauciles y pangritatta de hierbas \$11.500

RISOTTO DE HONGOS SECOS

Montado con manteca, queso sardo y top de hongos frescos grillados \$11.800

PRINCIPALES

PUNTA DE MATAMBRE DE CERDO MARINADA

Con Batatas fritas y chutney picante \$12.500

OJO DE BIFE PAMPEANO DE 300GRS

A la plancha con escalivada y papas rotas en doble cocción \$17.300

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO CON PAPAS REJILLA Y HUEVO FRITO

\$13.500

MILANESA DE BIFE DE CHORIZO A LA NAPOLITANA

Nuestra pomodoro, queso muzarella y sardo con puré de papas \$13.500

LOMO DE 300GRS A LA PLANCHA

Gratinado con queso provoleta, criolla de ajíes en vinagre y papas gajo \$17.300

PECHUGA DE POLLO MARINADA EN NARANJA Y VEGETALES HORNEADOS

\$11.300

MILANESA DE SURUBI, ALIOLI Y PURÉ DE PAPAS CON QUESO AZUL

\$13.500

LENGUADO HORNEADO

Filet de Lengüado al horno con limoneta y zucchini grillados con menta \$12.800

BERENJENAS A LA PARMESANA

Berenjenas rebozadas y fritas, salsa pomodoro y queso sardo \$10.800

POSTRES

PERA COCIDA EN ALMÍBAR DE HIBISCUS Y CREMOSO DE YOGUR CON CHOCOLATE BLANCO	\$4.900
TIRAMISÚ DE CERVEZA NEGRA CON BISCUIT DE CACAO	\$4.700
PAVLOVA CON CREMA DE LIMÓN, FRUTILLAS FRESCAS Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS	\$4.700
FLAN DE LA CASA CON DULCE DE LECHE Y CREMA	\$4.700
AFFOGATO <i>Helado de vainilla, café expresso, caramelo aireado y biscotti de avellana</i>	\$4.700
ENSALADA DE FRUTAS	\$4.700
COPA HELADA DE DOS SABORES	\$4.700

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas	\$1.900
Agua mineral	\$1.900
Agua saborizada	\$2.100
Jugo de naranja	\$2.200

JARRAS

Limonada clásica	\$4.800
Limonada Frutos rojos	\$4.800
Naranjada de pepino	\$4.800
Rosso CUP	\$5.900
Bianco CUP	\$5.900

COCTELERÍA CLÁSICA & DE AUTOR

Amaro Tonic	\$4.800
Bianco Sour	\$4.800
Pink Aperol	\$4.800
Mojito	\$4.200
Americano	\$4.000
Negroni	\$5.500
Gin & Tonic	\$4.800
Aperol Spritz	\$4.800
Caipirinha	\$5.000
Pisco Sour	\$4.700
Cynar Julep	\$4.200
Dry Martini	\$5.900
Margarita	\$4.800
Old Fashioned	\$5.900

CERVEZAS

Patagonia	\$3.900
Stella Artois	\$2.400
Corona	\$2.900
Chopp Quilmes	\$2.100
Mega Chopp Quilmes	\$2.300
Jarra Chopp Quilmes	\$3.900

VINOS

MALBEC

Terrazas de los Andes Reserva	\$13.000
Altos del Plata	\$7.600
Terrazas de los Andes Grand	\$35.300
Terrazas de los Andes Origen Los Chacayes	\$19.200
Terrazas de los Andes Origen Las Compuertas	\$19.200
Rutini	\$35.600
Trumpeter	\$12.600
Angelica Zapata Malbec Alta	\$61.200
Escorihuela Gascón	\$13.700
Luigi Bosca	\$18.600
Saint Felicient	\$17.400
Zuccardi Serie A	\$14.500

CABERNET SAUVIGNON

Terrazas de los Andes Grand	\$35.300
Terrazas de los Andes Reserva	\$13.000
Rutini	\$30.700
Trumpeter	\$12.600
Angelica Zapata Alta	\$61.200
Saint Felicient	\$17.400
Luigi Bosca	\$18.600
Altos del Plata	\$7.600

MERLOT

Trumpeter	\$12.600
Terraza de los Andes Reserva	\$12.000

SYRAH

Altos del Plata	\$7.600
Trumpeter	\$12.000

TEMPRANILLO

Finca La Linda	\$12.500
Zuccardi Q	\$17.800

BONARDA

Trumpeter Reserva	\$12.600
Zuccardi Serie A	\$18.900

PINOT NOIR

Luigi Bosca	\$18.600
Trumpeter Reserva Pinot Noir	\$15.400

TINTOS 375CC

Escorihuela Gascon Malbec	\$9.000
Rutini Malbec	\$22.300
Terrazas Reserva Malbec	\$8.700
Trumpeter Malbec	\$8.100

VIOGNIER

Trumpeter Reserva	\$15.500
Finca La Linda	\$12.500

CHARDONNAY

Terrazas de los Andes Grand	\$35.300
Terrazas de los Andes Reserva	\$13.800
Rutini	\$27.300
Saint Felicient	\$17.500
Trumpeter	\$12.000
Luigi Bosca	\$19.400
Altos del Plata	\$7.600

COSECHA TARDÍA

Rutini Vin Doux Nature	\$28.400
Saint Felicient Semillon Doux	\$25.700
Terrazas de los Andes Petit Manseng	\$25.700

SAUVIGNON BLANC

Rutini	\$20.900
Trumpeter	\$12.000
Luigi Bosca	\$17.400

TORRONTES

Zuccardi Serie A	\$18.900
------------------	----------

ROSADOS

Trumpeter Reserva	\$15.400
Finca La Linda	\$12.500
Terrazas de los Andes	\$14.700

BLANCOS 375CC

Escorihuela Gascon Sauvignon Blanc	\$9.000
Rutini Sauvignon Blanc	\$12.500
Trumpeter Sauvignon Blanc	\$8.100

ESPUMANTES

Baron B Brut Brut Nature – Cuvée Millésimée	\$35.900
Barón B Brut Rosé – Cuvée Millésimée	\$37.600
Barón B Extra Brut - Cuvée Spéciale	\$28.300
Chandon Aperitif	\$16.200
Chandon Cuvée Brut Nature	\$17.900
Chandon Cuvée Brut Nature Rose	\$17.900
Chandon Rose	\$16.200
Chandon Delice	\$16.200
Chandon Demi Sec	\$16.200
Chandon Extra Brut	\$16.200
Chandon Extra Brut 187cc	\$5.000
Trumpeter Extra Brut	\$17.000

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial (Épernay, Francia)	\$219.300
Veuve Clicquot Yellow Label Brut (Reims, Francia)	\$257.100