



CARTA RESTÓ

PRINCIPALES / MAIN COURSE

Crepe de pollo con salsa suave de queso / Chicken crepes with cheese smooth sauce	\$14.700
Crepe de vegetales, queso fresco con salsa rosa y semilla de sésamo / Vegetables crepes, fresh cheese with pink sauce and sesame seed	\$14.700
Ravioles de jamón, muzzarella y morrón con salsa a elección (fileto, rosa o a la crema) / Ham, mozzarella and bell pepper ravioli with sauce of your choice (filet, pink or cream)	\$16.500
Spaghetts salteados con panceta, tomate cherry y crema / Spaghetts sauteed with pancetta, cherry tomato and cream	\$15.800
Filetitos de lomo a la pimienta con papas españolas y vegetales grillados / Peppered beef slices with potatoes and grilled vegetables	\$19.900
Filetitos de lomo con con salsa de mostaza acompañado con puré de papas / Beef slices with mustard sauce accompanied by mashed potatoes	\$19.100
Milanesa con papas fritas / Schintzel with fries	\$16.200
Milanesa a la napolitana con papas fritas / Schnizel with cheese and fries	\$18.500
Pechuga de pollo alimonada acompañado con papas a las española / Lemony chicken breast with spanish style potatoes	\$18.100

MENÚ EJECUTIVO

Precio por persona \$26.000 finales
Price per person \$26.000

De Lunes a Viernes de 12:30 a 15:30 hs
Monday to Friday, from 12:30 to 15:30 hs

Incluye plato principal + postre +
1 bebida sin alcohol + café
This includes main course + 1 dessert
+ 1 non-alcoholic beverage + coffee

Pechuga de pollo con salsa de mostaza acompañado con pure de papas / Chicken breast with mustard sauce accompanied with mashed potatoes	\$18.500
Costilla de cerdo braseada a la barbacoa con bastones de batata / Barbecue braised pork ribs with sweet potato sticks	\$20.500
Merluza con verduras asadas y papas españolas / Hake with roasted vegetables and spanish style potatoes	\$18.900

POSTRES / DESSERTS

Brownie con helado de americana y salsa de naranja / Brownie with american iceand orange sauce	\$8.500
Quesillo con miel de caña y nueces / Quesillo with cane syrup and nuts	\$10.500
Flan de vainilla con dulce de leche / Vanilla custard with dulce de leche	\$8.000
Semifreddo de frutas de estación con salsa de frutos rojos / Semifreddo of fruits of station with red fruit sauce	\$9.000
Mousse de dulce de leche con ralladura de chocolate / Sweet milk mousse and chocolate shavings	\$9.000
Ensalada de frutas / Fruit salad	\$8.700
Helado de chocolate y frutilla / Chocolate and strawberry ice cream	\$8.000



OTRAS OPCIONES

REGIONALES / REGIONAL DISHES

Empanada de carne / <i>Meat Empanadas</i>	\$1.800
Empanada de queso <i>Cheese Empanada</i>	\$1.700
Tamales / <i>Tamales (Made with maize flour and minced meat)</i>	\$6.000
Humitas / <i>Humitas (Made with sweetcorn and cheese)</i>	\$8.200

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Caesar, mix verde, crutones de queso parmesano, pollo grillé y aderezo / <i>Caesar salad, green mix, parmesan cheese croutons, grilled chicken and dressing</i>	\$13.800
Ensalada de queso, lechuga, tomate y pimiento/ <i>Bell pepper salad with tomato, lettuce and cheese</i>	\$13.000
Ensalada de jamón crudo, mix verde, palta y parmesano / <i>Cured ham, avocado, parmesano on a bed of greens</i>	\$14.900

OTROS / OTHERS

Sopa de cebolla con queso <i>Onion soup with cheese</i>	\$11.000
Sopa de calabaza <i>Pumpkin soup</i>	\$11.000
Omelette de jamón y queso <i>Ham and cheese omelette</i>	\$9.000

Si querés saber más del hotel, ingresá a
www.ayresdesalta.com.ar