



MDZ. VERDE ARG.  
OLIVA

*Casa de huéspedes*



Servicio de Cena:  
De 19 a 21:30 hs

Reservas: hasta 19 hs  
Preferimos que se hagan reservas para organizarnos, pero, si ud. no lo pudo hacer, puede ir simplemente al restaurante ya que nuestro menú es a la carta.

*Dinner Service:*  
*From 7pm to 9:30 pm*

*We prefer reservations to make arrangements, but if you can't make them, you can simply go to the restaurant since our menu is à la carte.*

# BOCADILLOS

## SNACKS

### Tabla de quesos y fiambres para dos.

*Cheese & cold cuts board for two.*

⊗ ♻️ AR\$29500

### Ensalada de estación.

*Seasonal salad.*

⊗ ♻️ AR\$12000

### Mix de verdes, palta, tomates cherry, rabanitos, zanahoria y pepino.

*Mix of greens, avocado, cherry tomatoes, radishes, carrot, and cucumber.*

### Mix verdes, quinoa, queso, calabaza asada, huevo.

*Mix of greens, quinoa, cheese, roasted pumpkin, egg.*

♻️ AR\$18000

### Tabla de encurtidos y queso saborizado. (Berenjena, cebolla y zucchini)

*Pickled vegetables and flavored cheese board. (Eggplant, onion, and zucchini)*

⊗ ♻️ AR\$9500

### Degustación de 4 empanadas: hongos / carne . Opción SIN TACC.

*Mushroom (with onion and cheese) empanadas. Gluten Free.*

⊗ ♻️ AR\$15000

### Pizzas individuales. Opción SIN TACC.

*Individual pizzas. Gluten Free option.*

– Margarita (tomate, queso y albahaca) (tomato, cheese and basil).

– Cuatro quesos / Four cheese.

– Mozzarella.

⊗ ♻️ AR\$ 9200

### Sándwich vegano. (Focaccia casera con vegetales salteados)

*Vegan sandwich. (homemade focaccia with sautéed vegetables)*

♻️ AR\$13000

## ENTRADAS STARTERS

### **Provoleta con chimi de la casa.**

*Provolone cheese with homemade chimichurri.*

⊗ ♻️ AR\$14000

### **Tortilla de papas y mayonesa casera.**

*Potato omelette with homemade mayonnaise.*

⊗ ♻️ AR\$16000

### **Sopa de vegetales de estación.**

*Seasonal vegetables soup.*

⊗ ♻️ AR\$12000

### **Gazpacho de tomate.**

*Gazpacho tomatoes.*

⊗ ♻️ AR\$13000

### **Tres empanadas de carne cortada a cuchillo acompañado con siracha. Opción SIN TACC.**

*Three Meat empanadas cut with a knife accompanied with siracha. Gluten free option.*

⊗ AR\$12000

### **Tres empanadas de hongos, cebolla y queso. Opción SIN TACC.**

*Three mushroom (with onion and cheese) empanadas. Gluten free.*

⊗ ♻️ AR\$12000

## PRINCIPAL MAIN COURSE

### **Ojo de bife acompañado de puré y cuñas de remolacha.**

*Ribeye steak accompanied with Beetroot puree.*

⊗ AR\$29500

### **Filet Mignon con papas asadas acompañado con espárragos salteados.**

*Filet Mignon with potatoes accompanied with asparagus.*

⊗ AR\$32500

### **Trucha salmonada con puré y cuña de zanahorias asadas.**

*Salmon Trout with smashed carrots y roasted baby carrots.*

⊗ AR\$27000

### **Malfattis de espinaca con crema de hierbas.**

*Spinach malfattis with herb cream.*

♻️ AR\$21500

### **Suprema de pollo grillada con puré de cabutia.**

*Grilled chicken supreme with cabutia puree.*

⊗ ♻️ AR\$24000

### **Risotto de cabutia y queso.**

*(opción vegana sin queso)  
Cheese and pumpking risotto. (vegan option)*

⊗ ♻️ AR\$21500

## POSTRES

### DESSERTS

**Cookie de chocolate y helado de mascarpone de frutos del bosque.**

*Chocolate cookie with malbec sauce and forest fruit mascarpone ice cream.*

AR\$9500

**Tiramisú de la casa.**

*Tiramisú.*



AR\$9500

**Degustación de dulces y quesos regionales con frutos secos.**

*Cheese and sweets regional tasting with nuts.*



AR\$9500

**Pavlova de frutos de estación con crema pastelera.**

*Season fruits Pavlova with pastry cream.*



AR\$9500

**Helado de malbec, cookie de almendras y crema de frutos rojos.**

*Malbec ice cream, almond cookies and red berry cream.*



AR\$9500

**Lingote de chocolate con helado de crema irlandesa.**

*Chocolate lingot with Irish cream ice cream.*



AR\$9500

## MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU

**Nuggets caseros de pollo  
acompañados de pure de papa o  
pure mixto de papa y zapallo  
junto con trío de aderezos.**

*Homemade chicken nuggets  
accompanied by mashed potatoes or  
mixed mashed potatoes and pumpkin  
along with a trio of dressings.*

⊗ ⊕ AR\$12500

**Spaghetti casero con salsa de  
tomate o crema.**

*Homemade spaghetti with white or red  
sauce.*

⊗ AR\$12500

**Pizzas individuales.**

**Opción SIN TACC. Variedades:**

*Individual pizzas. Gluten Free option.  
Variety*

– Margarita (tomate, queso y  
albahaca)

(tomato, cheese and basil).

– Cuatro quesos / Four cheese.

– Mozzarella.

⊗ ⊕ AR\$ 9200

**Suprema de pollo con puré de  
papas o zapallo.**

*Chicken supreme with potatoes or  
cubutia puree.*

⊗ AR\$24000

## POSTRES DESSERTS

**Helado artesanal de dulce de  
leche granizado.**

*Homemade Caramel ice cream with  
chocolate chips.*

⊗ AR\$9500



