

Le Martial

R E S T Ó

MENÚ DE CONCEPTO

CHEF

DARÍO GARAY



Las Hayas

USHUAIA RESORT



Deslice hacia abajo



ENTRADAS

PAVLOVA DE REMOLACHA \$8.000.-

REMOLACHA ASADA, GREMOLATA DE SALICORNIA,
ESPUMA DE QUESO AZUL

PULPO A LA PLANCHA \$40.000.-

EMULSIÓN DE PIMIENTOS ASADOS,
PAPAS RISOLE, ALIÑO FUEGUINO



CROQUETA DE HONGOS \$7.000.-

ALIOLI DE HIERBAS, GÍRGOLAS ASADAS,
TIERRA DE HONGOS



PROVOLETA CROCANTE \$7.500.-

PISTACHO, JAMÓN CRUDO, DÁTILES, MIEL DE CAÑA,
MERMELADA DE TOMATE

CEVICHE PATAGÓNICO \$14.500.-

MEJILLÓN, VIEIRAS, LANGOSTINOS, RÓBALO

SOPA DE COLIFLOR \$5.000.-

ALMENDRAS TOSTADAS, HILOS DE MANDIOCA,
PERFUME DE VAINILLA

MOLLEJA DORADA \$9.500.-

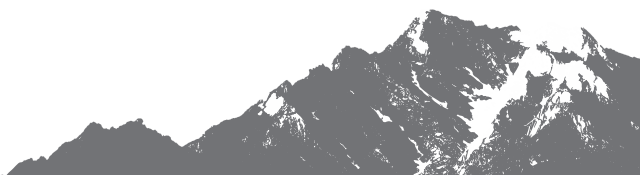
PURÉ DE ZANAHORIA Y JENGIBRE, CÍTRICOS,
AVELLANAS TOSTADAS

HONGOS AL SARTÉN \$16.500.-
CON MANTECA A LAS FINAS HIERBAS

TIRADITO DE RÓBALO \$7.500.-
VINAGRETA DE SÉSAMO Y LIMÓN,
MAYONESA DE WASABI, MAÍZ FRITO

EMPANADAS DE VACÍO (2) \$9.000.-
CON SALSA PEBRE

TARTAR DE CENTOLLA \$35.000.-
MANZANA VERDE, LECHE DE CAJÚ, CLOROFILA



PRINCIPALES

MILANESA DE OJO DE BIFE \$15.000.-
CON ALIGOT, CEBOLLA CRISPY, PICKLE DE MOSTAZA

RAVIOLI DE CORDERO \$10.000.-
JUGO DE COCCIÓN, SALSA VERDE, ACEITE PEREJIL

NINO BERGESE DE CENTOLLA \$20.000.-
HUEVO, FUMET, CAVIAR DE ANCHOAS, AJO NEGRO

RISOTTO DE CALABAZA \$9.500.-
QUESO AHUMADO, CALABAZA FRITA,
CROCANTE DE MANDIOCA

MERLUZA NEGRA \$35.000.-
AJO BLANCO, PUERROS AL KAMADO, TRIGO SARRACENO,
COUS- COUS DE COLIFLOR

SOPA DE MAR Y TOMATE \$8.000.-
FUMET, RÓBALO, LANGOSTINOS, BRUNOISE DE VERDURAS
Y ROUX DE CAMARONES

PAPARDELLE DE HONGOS \$11.000.-
GÍRGOLAS, PORTOBELLOS, CROCANTE DE QUESO DE OVEJA

JARRETE DE CORDERO \$16.000.-
POLENTA BLANCA, BROTES DE ARVEJA, ESPÁRRAGOS

T-BONE DE USHUAIA \$22.000.-
PAPINES ÉCRASÉ, CRIOLLA CON MAÍZ

SPAGHETTI NERO \$13.000.-
CAMARONES, VIEIRAS, RÓBALO, FUMET, AZAFRÁN

BRASAS

INCLUYE ACOMPAÑAMIENTO

TRUCHA ENTERA \$16.000.-

POLLO MARINADO \$10.500.-

COSTILLAR DE CORDERO \$16.000.-

T-BONE DE USHUAIA \$22.000.-

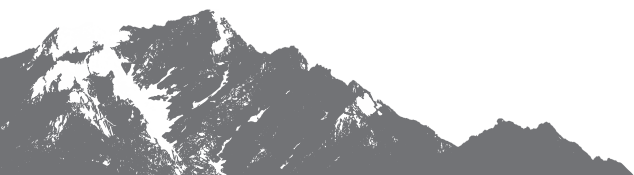
GUARNICIÓN

PAPAS Y BATATAS CROCANTES

HOJAS VERDES, PICKLES, ALCAPARRAS,
REPOLLO ASADO

PURÉ DE BRÓCOLI CON CEBOLLA

ZANAHORIAS ASADAS CON
MIEL Y TOMILLO



POSTRES CONCEPTO

SOFÍA ALDANA MATTAR
PASTRY CHEF

CRÈME BRÛLÉE DE PISTACHO \$7.000.-
GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO ESPECIADO



CAPUCHINO \$5.500.-
SEMIFREDDO DE CHOCOLATE,
ESPUMA DE CAFÉ, TUILE DE CANELA



NOISETTE \$6.500.-
GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE,
HELADO DE CHOCOLATE Y AVELLANA,
AVELLANA CARAMELIZADA, CHOCOLATE EN RAMA

FUSIÓN TROPICAL \$5.500.-
MANJAR BLANCO, SORBETE DE MARACUYÁ,
SALSA DE YOGUR

FRAISIER \$5.000.-
LAJA DE CHOCOLATE BLANCO, FINANCIER,
CREMA PASTELERA, FRUTILLA, SORBETE DE FRUTILLA

ROSA FUEGUINA \$7.000.-
BISCUIT DE PISTACHO, GEL DE FRAMBUESA,
CREMA DE MASCARPONE, FRAMBUESA LIOFILIZADA,
COULIS DE FRUTOS ROJOS Y RON

PARFAIT \$5.000.-
MOUSSE SEMI HELADA CON CORAZÓN
DE DULCE DE LECHE, VAUQUITA Y BIZCOCHO
DE DULCE DE LECHE Y COCO.

CAFETERÍA

TÉ \$2.000.-

TÉ BLEND TEALOSOPHY \$3.400.-

CAFÉ EXPRESSO \$2.200.-

NESPRESSO \$2.700.-

CAFÉ EXPRESO DOBLE \$3.400.-

CAFÉ IRLANDÉS \$6.500.-

CAFÉ MOKA \$5.600.-



BEBIDAS

GASEOSAS LÍNEA COCA COLA \$2.500.-

AGUA SABORIZADA \$2.500.-

AGUA CON Y SIN GAS \$2.500.-

EXPRIMIDO DE NARANJA \$7.000.-

LICUADOS \$6.200.-

LIMONADA \$5.000.-

CERVEZAS

BEAGLE \$5.200.-
(LOCAL ARTESANAL)

CAPE HORN \$6.200.-
(CERVEZA ARGENTINA)

HEINEKEN \$4.000.-



CÓCTELES DE AUTOR

By Agustín E. Angelini

\$6500.-

SUGERENCIAS DE APERTURA

PULPO EN EL NORTE

CARPANO ROSSO, ACEITE DE LIMÓN, CAMPARI,
JUGO DE FRUTOS ROJOS Y ESPUMANTE

TULIPÁN

ALMÍBAR DE FRUTOS ROJOS, JUGO DE
NARANJA Y JENGIBRE Y AGUA CON GAS

SUGERENCIAS DE CIERRE

EL SUTIL

CARPANO BIANCO, RON BLANCO, AMARETTO,
ALMÍBAR Y JUGO DE POMELO

TÉ ANCESTRAL

INFUSIÓN DE MANZANILLA, ALMÍBAR DE
FRUTAS DEL BOSQUE, POMELO Y AGUA CON GAS

