



**SALTA**  
Especias, hojas verdes, corderos, cabritos y quesos de cabra y oveja

**CÓRDOBA**  
Flambres y embutidos

**MENDOZA**  
Frutas y frutos secos

**LA PAMPA Y BS.AS.**  
Carnes vacunas

**ATLÁNTICO ARGENTINO**  
Langostinos y Lengüado

**SUR DE CHILE**  
Salmón

**AURÁ**  
FINE DINING

Descubra nuestro país en cada uno de nuestros platos

*Discover our country in each of our dishes*

## ENTRADAS APPETIZERS

Sopa cremosa de calabaza, aceite verde y granola  
*Creamy pumpkin soup with green oil and granola*



Empanada de la Abuela  
(Carne, pasas de uva, olivas, huevo, cebolla en masa hojaldrada)  
*Grandma's Empanada (Chopped beef, raisins, olives, egg, onion in puff pastry)*

Langostinos frescos servidos con salsa cocktail de  
vino Piattelli Rosé de Malbec  
*Fresh shrimps with Piattelli Rose of Malbec cocktail sauce*



Panceta ahumada, bourbon y cerezas en almibar  
*Smoked bacon, bourbon and cherries*

Langostinos grillados con finas hierbas, ralladura de limón y pimienta  
*Grilled shrimps cooked with fine herbs from our orchard, lemon zest and pepper*



Entraña acompañada de chimichurri y microverdes  
*Skirt steak with chimichurri sauce and microgreens*



Ensalada de remolachas (Remolachas asadas, peras al Torrontés,  
garrapiñadas de nueces pecan, queso azul, brotes y quínoa roja,  
aderezado con vinagreta de miel y cítricos)



*Beet Salad (Roasted beets, pears cooked in Torrontés, candied pecan nuts, blue cheese, sprouts and red quinoa with honey lime vinaigrette dressing)*

Ensalada de los Viñedos (Hojas verdes, uvas asadas, pollo rostizado,  
queso azul, garrapiñadas de nueces de pecan, aderezado  
con vinagreta de miel y cítricos)



*Vineyard Salad (Green leaves, roasted grapes, rotisserie chicken, blue cheese, candied pecan nuts, honey citrus vinaigrette)*

## PRINCIPALES MAIN COURSES

- Pasta Piattelli (Pasta fresca con variedad de vegetales de estación para resaltar los sabores y las texturas)  
*Piattelli Pasta (Fresh pasta mixed with a variety of vegetables to enhance flavors and textures)* 
- Ensalada Chopped (Hojas verdes, palta, tomate, pollo rostizado, panceta, granos de choclo, pasas rubias, queso azul y tortilla frita, aderezado con vinagreta de miel de cítricos)  
*Chopped Salad (Green leaves, avocado, tomato, chicken, bacon, corn, raisins, blue cheese and tortilla with honey lime vinaigrette dressing)* 
- Cordero Braseado (En su jugo con aligot de papas, cebolla cocotte y zanahorias baby)  
*Braised lamb (With potato aligot, baby carrots and cocotte onions)* 
- Ñoquis de Calabaza (con crema de hongos y queso parmesano)  
*Pumpkin gnocchi (with mushroom cream and parmesan cheese)* 
- Lenguado con puré de cabutia y quinoa roja  
*Sole fish with pumpkin purée and red quinoa* 
- Ribeye Madurado por 45 días con guarnición a elección  
*Dry-ages Prime Bone in Ribeye* 
- Pollo baby (Rostizado con finas hierbas de nuestra huerta, acompañado de vegetales de estación horneados)  
*Rotisserie baby chicken (With fine herbs from our orchard, accompanied with baked seasonal vegetables)* 
- Panceta de cerdo (Macerada con bourbon servido con manzana y puerros salteados)  
*Tender pork belly (Macerated with bourbon with sautéed apple and leeks)* 
- Salmón rosado (con glaseado de soja, miel y mostaza sobre puré de calabazas y cebollas asadas)  
*Pink salmon (with honey mustard and soy glaze, served with pumpkin purée and roasted onions)* 

## ENSALADAS SALADS

Ensalada de remolachas (Remolachas asadas, peras al Torrontés, garrapiñadas de nueces pecan, queso azul, brotes y quínoa roja, aderezado con vinagreta de miel y cítricos)



*Beet Salad (Roasted beets, pears cooked in Torrontés, candied pecan nuts, blue cheese, sprouts and red quinoa with honey lime vinaigrette dressing)*

Ensalada de los Viñedos (Hojas verdes, uvas asadas, pollo rostizado, queso azul, garrapiñadas de nueces de pecan, aderezado con vinagreta de miel y cítricos)



*Vineyard Salad (Green leaves, roasted grapes, rotisserie chicken, blue cheese, candied pecan nuts, honey citrus vinaigrette)*

Ensalada Chopped (Hojas verdes, palta, tomate, pollo rostizado, panceta, granos de choclo, pasas rubias, queso azul y tortilla frita, aderezado con vinagreta de miel de cítricos)



*Chopped Salad (Green leaves, avocado, tomato, chicken, bacon, corn, raisins, blue cheese and tortilla with honey lime vinaigrette dressing)*

## GUARNICIONES SIDE DISHES

Ensalada de remolachas (Remolachas asadas, peras al Torrontés, garrapiñadas de nueces pecan, queso azul, brotes y quínoa roja, aderezado con vinagreta de miel y cítricos)



*Beet Salad (Roasted beets, pears cooked in Torrontés, candied pecan nuts, blue cheese, sprouts and red quinoa with honey lime vinaigrette dressing)*

Ensalada de coles (Repollo picado, cebolla, perejil, mayonesa, relish de pepinos, mostaza antigua, jugo de limón y crema agria)



*Coleslaw (chopped cabbage, onion, parsley, mayonnaise, sweet relish, french mustard, lemon juice and sour cream)*

Puré de calabazas

*Pumpkin purée*



Papas fritas

*French fries*



Papa horneada rellena con panceta, cebolla de verdeo y gratinada con tres quesos



*Baked potato fully loaded with bacon, green onion and three cheese grated*