



Entradas - *Appetizer*

Provola ahumada, chimichurri clásico y tomates secos hidratados en oliva <i>Smoked provola, hot sauce and hydrated dried tomatoes in olive</i> <i>Provola defumada, chimichurri clásico e tomates secos hidratados en oliva</i>	\$ 160
Langostinos grillados, kale, crema montada de mostaza y suave wasabi <i>Grilled prawns, kale, with mustard and wasabi dressing</i> <i>Camarões grelhados, kale, tempero de mostarda e wasabi</i>	\$160
Ensalada fresca del día <i>Fresh salad</i> <i>Salada fresca do dia</i>	\$135
Zuchini marinado, limón en conserva, pepino, láminas de salmón curado y aderezo a base de yogur natural y oliva <i>Zuchini, mint, preserved lemon, cucumber, salmon slices, plain yogurt</i> <i>Abobrinha, hortelã, limão em conserva, pepino, folhas de salmão, iogurte natural</i>	\$140
Sopa crema de calabaza, hongos encurtidos y queso parmesano <i>Pumpkin cream soup, pickled mushrooms and parmesan cheese</i> <i>Sopa creme de abóbora, cogumelos encurtidos e queijo parmesão</i>	\$140
Chivo braseado en malbec, batata, salsa picante a base de naranjas <i>Baby goat sous vide, sweet potato, spicy orange sauce</i> <i>Porco braseado en malbec, batata, condimento picante de laranja</i>	\$175
Vegetales crocantes al horno con oliva, burrata y mostaza casera <i>Baked crispy vegetables with olive, burrata and homemade mustard</i> <i>Legumes crocantes cozida com óleo de oliva, burrata e mostarda caseiro</i>	\$160

* * *

Platos a compartir tienen costo extra de 15% - *The dishes to share have an extra cost of 15%*
Precios válidos al mes de Nov2017 – *Prices valid for Nov2017*

Por favor, reserve su mesa con antelación - *Please, book your table in advance*

  @VillaMansaH



Principales – Main Courses

Ojo de bife, papines salteados en ajo, repollitos de bruselas y brócoli al vapor <i>Ribeye, papines sautéed in garlic, brussels sprouts and steamed broccoli</i> <i>Contrafilé, baby batatas sauté no alho, couves de Bruxelas e brócolis</i>	\$275
Matambre de cerdo, camote, remolacha y rábanito en conserva <i>Pork, sweet potatoe, beets, and preserved radish</i> <i>Rocambole de carne de porco, batata doce, beterraba e rabanete em conserva</i>	\$275
Salmon gratinado con espinaca, queso parmesano y crema de coliflor y zapallo inglés <i>Salmon au gratin with spinach, parmesan cheese and roasted garlic puree, cream of cauliflower and squash</i> <i>Salmão gratinado com espinaca, queso parmesano e assado purê de alho, creme couve-flor Inglês e abóbora</i>	\$275
Lomo de Cordero grillado, berenjenas, hummus y salsa labban con oliva y menta <i>Grilled lamb, aubergines, hummus and laban sauce with olive and mint</i> <i>Cordeiro lombo grelhado, berinjela, homus e Laban com molho de azeite e hortelã</i>	\$290
Hamburguesa casera, panceta ahumada, tomate pepino y muzzarella, acompañada de bastones de papa <i>Homemade hamburger, smoked bakon, tomatoes, cucumber and muzzarella, with potatoes sticks</i> <i>Hambúrguer caseiro, bacon fumado, tomate, pepino e queijo acompanhada de batatas palha</i>	\$210

* * *

Platos a compartir tienen costo extra de 15% - *The dishes to share have an extra cost of 15%*
Precios válidos al mes de Nov2017 – *Prices valid for Nov2017*

Por favor, reserve su mesa con antelación - *Please, book your table in advance*

  @VillaMansaH



Clásicos de la cocina - *Tradicional Courses*

Milanesa de nalga "la napolitana" y bastones de papa <i>Escalope with tomatoes sauce and cheese, and potatoes sticks</i> <i>Milanesa de bola de lombo à napolitana com batatas palha</i>	\$225
Carne a la masa con bastones de papa <i>Meat pie with potatoes stick</i> <i>Carne à massa com batatas palha</i>	\$225
Humita mendocina y zapallo ingles al horno <i>Mendoza´s Corn paste with English pumpkin</i> <i>Humita mendocina com abóbora</i>	\$205

* * *

Pastas

Penne rigatte nero di sepia y camarones salteados <i>Penne Nero Di Sepia, sauteed shrimps</i> <i>Pennenerodisepia, camarões salteados</i>	\$235
Ravioles de queso de cabra con salsa de tomates frescos <i>Ravioli stuffed with goat cheese with fresh tomatoes sauce</i> <i>Raviólis de queijo de cabra e molho de tomates frescos</i>	\$235
Risotto clásico con chorizo colorado y brocoli <i>Classic Risotto with red sausages and broccoli</i> <i>Risoto clássico com chouriço e brócoli</i>	\$235
Cintas caseras salteadas con vegetales estilo oriental, soja, jengibre y semillas tostadas <i>Tagliatelle sauteed with seasonal vegetables in oriental style, soybeans, ginger and roasted seeds</i> <i>Tagliatelle salteado com vegetalês de estação ao estilo oriental, soja, gengibre e sementes torradas</i>	\$215
Linguini libre de glúten (salsa a elección de la carta) <i>Linguini sem glúten (molho de sua escolha do cardápio)</i> <i>Gluten free Linguini (sauce of your choice from the menu)</i>	\$235

Platos a compartir tienen costo extra de 15% - *The dishes to share have an extra cost of 15%*
Precios válidos al mes de Nov2017 – *Prices valid for Nov2017*

Por favor, reserve su mesa con antelación - *Please, book your table in advance*

  @VillaMansaH



Postres - Desserts

Chocolate húmedo, confitura de frutos rojos y crema batida <i>Chocolate, raspberry jam and whipped cream</i> <i>Chocolate, framboesas confeitadas e creme batido</i>	\$125
Trifle de yogurt natural, frutos rojos, miel y granola de la casa <i>Trifle of plain yogurt, berries, honey and homemade granola</i> <i>Trifle de iogurte natural, frutos vermelhos, mel e granola da casa</i>	\$115
Bananas caramelizadas, amareto y queso mascarpone <i>Caramelized bananas, Amareto and mascarpone cheese</i> <i>Bananas caramelizadas, amaretto e queijo mascarpone</i>	\$115
Mousse de dulce de leche <i>Dulce de leche mousse</i> <i>Mousse de doce de leite</i>	\$125
Flan clásico con dulce de leche <i>Argentine flan with dulce de leche</i> <i>Pudim clássico com doce de leite</i>	\$115
Clásico tiramisú <i>Classic tiramisú</i> <i>Clássico tiramisù</i>	\$125

* * *

Platos a compartir tienen costo extra de 15% - *The dishes to share have an extra cost of 15%*
Precios válidos al mes de Nov2017 - *Prices valid for Nov2017*

Por favor, reserve su mesa con antelación - *Please, book your table in advance*

  @VillaMansaH



Bebidas sin alcohol - *Softdrinks*

Agua Mineral con y sin gas <i>Still and Sparkling Mineral Water</i>	\$50
Gaseosas línea Pepsi <i>Sodas Pepsi line</i>	\$50
Jugo de naranja, pomelo y manzana <i>Orange juice grapefruit and apple</i>	\$65

* * *

Cervezas - *Beers*

Andes 365cm	\$70
Quilmes 365cm	\$70
Stella Artois 365cm	\$80


* * *

Café e Infusiones - *Coffee and Infusions*

Café / Cortado / Lágrima Chico <i>Coffee / and milk / or milk with a drop of coffee (small)</i>	\$40
Café / Cortado / Lágrima Mediano <i>Coffee / and milk / or milk with a drop of coffee (medium)</i>	\$45
Café / Cortado / Lágrima Doble <i>Coffee / and milk / or milk with a drop of coffee (large)</i>	\$50
Té / Té saborizado <i>Tea / Herbor flavoured tea</i>	\$40

Platos a compartir tienen costo extra de 15% - *The dishes to share have an extra cost of 15%*
Precios válidos al mes de Nov2017 - *Prices valid for Nov2017*

Por favor, reserve su mesa con antelación - *Please, book your table in advance*

  @VillaMansaH