

CASA CAVIA



Cucamelón ~ *Melothria scabra*

The Menu
O cardápio

LA
CARTA

Entradas

Starters ~ Entradas

Ostras Cavia (1 unidad)

Granita de pomelo, caviar de ponzu,
lima y sriracha

Cavia oysters (1 piece)

*Grapefruit granita, ponzu caviar,
lime and sriracha*

Ostras cavia (1 unidade)

Granita de toranja, caviar de ponzu,
limão-taiti e sriracha

\$10.500

Ostras Clásicas (1 unidad)

Al natural, lima y sriracha

Classic oysters (1 piece)

Natural, lime and sriracha

Ostras clássicas (1 unidade)

Ao natural, limão-taiti e sriracha

\$9.500

Tartar de lomo

Emulsión de pimientos asados,
chips de mandioca y polvo de perejil

Beef tenderloin tartare

*Roasted pepper emulsion,
cassava chips and parsley powder*

Tártaro de filé

*Emulsão de pimentões assados,
chips de mandioca e pó de salsa*

\$35.000

Ceviche de vieiras
Vieiras curadas, crema de palta y wasabi,
aguachile de cítricos, ananá asado, nabo y cilantro
Scallop ceviche
*Cured scallops, avocado and wasabi cream, citrus aguachile,
roasted pineapple, turnip and cilantro*
Ceviche de vieiras
*Vieiras curadas, creme de abacate e wasabi,
aguachile de cítricos, abacaxi assado, nabo e coentro*
\$30.000

Alcauciles y gírgolas a la plancha
Labneh, chilli crisp y gremolata de hierbas y limón
Grilled artichokes and oyster mushrooms
Labneh, chili crisp and herb and lemon gremolata
Alcachofras e cogumelos pleurotus na grelha
Labneh, chili crisp e gremolata de ervas e limão
\$29.000

Crispy roll de trucha ahumada
Roll frito de masa philo, relleno de trucha, espinaca y hierbas.
Mayonesa de hierbas y limón, gomashio y huevas de trucha
Smoked trout crispy roll
*Fried phyllo pastry roll filled with trout, spinach and herbs.
Herb and lemon mayonnaise, gomashio and trout roe*
Crispy roll de truta defumada
*Rolinho frito de massa filo, recheado com truta, espinafre e ervas.
Maionese de ervas e limão, gomashio e ovas de truta*
\$29.000

Stracciatella
Tirabeques a la parrilla, kimchi de espárragos,
puré de nuez, cebolla frita y vinagreta de miel
Stracciatella
*Grilled snow peas, asparagus kimchi, walnut purée,
fried onion and honey vinaigrette*
Stracciatella
*Ervilhas-tortas grelhadas, kimchi de aspargos
purê de nozes, cebola frita e vinagrete de mel*
\$35.000

Molleja

Braseada y glaseada con demi glace,
peperonata de pimientos, vino blanco y albahaca,
puré de limón, granos de mostaza encurtida
y hierbas frescas

Sweetbreads

*Braised and glazed with demi-glace, bell pepper peperonata,
white wine and basil, lemon purée,
pickled mustard seeds and fresh herbs*

Moela

*Braseada e glaceada com demi-glace,
peperonata de pimentões, vinho branco e manjeriço,
purê de limão, sementes de mostarda em conserva e ervas frescas*

\$35.000**Pincho de pulpo y panceta**

Laqueado de soja, sésamo y tamarindo,
pesto de tomates y almendras,
ensalada de apio fresco y cilantro

Octopus and pancetta skewer

*Soy, sesame and tamarind glaze, tomato and almond pesto,
fresh celery and cilantro salad*

Espetinho de polvo e pancetta

*Laqueado de soja, gergelim e tamarindo,
pesto de tomates e amêndoas, salada de aipo fresco e coentro*

\$38.000

Principales

Main courses ~ Pratos principais

Cappellacci de espárragos y morillas

Relleno de espárragos, mascarpone, lima y hierbas,
crema ahumada de limón, morillas y espárragos a la plancha

Asparagus and morel cappellacci

*Filled with asparagus, mascarpone, lime and herbs,
smoked lemon cream, grilled morels and asparagus*

Cappellacci de aspargos e morchelas

Recheado de aspargos, mascarpone, limão-taiti e ervas,
creme defumado de limão, morchelas e aspargos grelhados

\$54.000

Orecchiette nero

A la amatriciana, chipirones a la plancha,
guanciale crocante y pecorino

Orecchiette nero

*Amatriciana-style, grilled baby squid,
crispy guanciale and pecorino*

Orecchiette nero

*À amatriciana, lulas pequenas grelhadas,
guanciale crocante e pecorino*

\$54.000

Pesca a la parrilla

Pesca del día, curry blanco de coco,
puré de arvejas, habas y arvejas frescas
y salsa verde de hierbas, lima y jengibre

Grilled catch of the day

*Catch of the day, white coconut curry, pea purée,
fava beans and fresh peas, and herb,
lime and ginger green sauce*

Peixe do dia na grelha

*Peixe do dia, curry branco de coco, purê de ervilhas,
favas e ervilhas frescas, e molho verde de ervas, limão-taiti e gengibre*

\$62.000

Tomahawk de cerdo a la parrilla
Salsa charcutera, puré de colinabo
y ensalada de hojas crujientes, manzana y rabanito
Grilled pork tomahawk
Charcuterie sauce, kohlrabi purée
and crispy leaf salad with apple and radish
Tomahawk de porco na grelha
Molho de charcutaria, purê de couve-rábano
e salada de folhas crocantes, maçã e rabanete
\$62.000

Magret, hinojo y naranja
Magret a la parrilla, puré de hinojos,
chutney de naranja sanguínea,
echalote asado y demi glace de pato
Magret, fennel and orange
Grilled magret, fennel purée, blood orange chutney,
roasted shallot and duck demi-glace
Magret, funcho e laranja
Magret grelhado, purê de funcho,
chutney de laranja-sanguínea, échalote assada e demi-glace de pato
\$55.000

Ojo de bife a la parrilla
Puré de papas, salsifí, kale, chimichurri y demi glace
Ribeye steak
Mashed potatoes, salsify, kale, chimichurri and demi-glace
Entrecôte na grelha
Purê de batatas, salsifi, couve kale, chimichurri e demi-glace
\$85.000

Ensalada caesar de pato
Hojas verdes, aderezo Caesar, pato confitado,
parmesano orgánico y crutones
Duck caesar salad
Mixed greens, Caesar dressing, confit duck,
organic Parmesan and croutons
Salada caesar de pato
Folhas verdes, molho Caesar, pato confitado,
parmesão orgânico e croutons
\$50.000

Postres

Desserts ~ Sobremesa

Pomelo

Helado de lychee, pomelo rosado,
gel de jengibre y lima, leche de coco

Grapefruit

*Lychee ice cream, pink grapefruit,
ginger and lime gel, coconut milk*

Toranja

*Sorvete de lichia, toranja rosa,
gel de gengibre e limão, leite de coco*

\$28.000

Arroz con leche de vainilla

Whisky ahumado, toffee, almendras y haba tonka

Vanilla Rice Pudding

Smoked whisky, toffee, almonds and tonka bean

Arroz-doce de Baunilha

*Whisky defumado,
toffee, amêndoas e fava-tonca*

\$28.000

Capuccino irlandés

Cremoso de café y chocolate con leche,
crema ligera de vainilla y salsa Baileys

Irish cappuccino

*Coffee and milk chocolate crémeux,
light vanilla cream and Baileys sauce*

Cappuccino irlandês

*Cremoso de café e chocolate ao leite,
creme leve de baunilha e molho Baileys*

\$28.000

Quinotos

Bizcocho de miel, quinotos en almíbar,
espuma de mascarpone y polen

Kumquats

*Honey sponge cake, candied kumquats,
mascarpone foam and pollen*

Kinkan

*Pão de ló de mel, kinkan em calda, espuma
de mascarpone e pólen*

\$28.000

Coco

Texturas de coco,
mousse de chocolate con leche y lima

Coconut

*Coconut textures,
milk chocolate mousse and lime*

Coco

*Texturas de coco,
mousse de chocolate ao leite e limao*

\$28.000

Miso

Helado de miso blanco, mousse de chocolate
70%, sésamo tostado y salsa toffee

Miso

*White miso ice cream, chocolate mousse 70%,
toasted sesame and toffee sauce*

Miso

*Sorvete de miso branco, mousse de chocolate 70%,
gergelim tostado e molho toffee*

\$28.000

Menú mediodía

Lunch Menu ~ Menu de almoço

*Plato del día +
Postre + Agua + Copa de vino
o Pomelada o Limonada*

*Dish of the Day +
Dessert + Water + Glass of Wine or
Pomelo Soda or Lemonade*

*Prato do dia +
Sobremesa + Água + Taça de vinho
ou Pomelada ou limonada*

\$75.000



EL ESTECO

**Válido de lunes a viernes. No aplica en feriados.*

**Available Monday to Friday. Not valid on public holidays.*

**Válido de segunda a sexta-feira. Não se aplica a feriados*

CASA CAVIA



Menta ~ *Mentha* sp.

Beverages

BEBIDAS

Bebidas

Beverages

Agua Eco de los Andes 500cc,
con gas y sin gas
Still or sparkling mineral water
Água com gás e sem gás
\$6.800

Limonada / Pomelada / Naranja
Lemonade / Pink grapefruit lemonade / Orangeade
Limonada / Toranjada / Laranja
\$8.400

Jugos Naturales
Assorted fresh-squeezed juices
Sucos naturais
\$10.000

Cervezas
Beer
Cerveja
Botella 330cc
Stella Artois, Stella Artois Pure Gold (sin tacc),
Stella Artois 0.0%, Corona
Lata 473cc
Patagonia Amber Lager, Ipa 24.7, Lager del Sur
\$9.300

Cafetería

Selection of specialty coffee - Seleção de café especial

Origen: Cauca, Colombia Altura: 1450 - 1900 msnm Varietal: Castillo, Caturra, Typica Proceso: Lavado	Origin: Cauca, Colombia Elevation: 1450 - 1900 masl Varietals: Castillo, Caturra, Typica Process: Washed	Origem: Cauca, Colômbia Altitude: 1450-1900 msnm Variedades: Castillo, Caturra, Typica Processo: Lavado
Origen: Cajamarca, Perú Altura: 1830 msnm Varietal: Bourbon, Caturra, Pache Proceso: Lavado"	Origin: Cajamarca, Peru Elevation: 1830 masl Varietals: Bourbon, Caturra, Pache Process: Washed	Origem: Cajamarca, Peru Altitude: 1830 msnm Variedades: Bourbon, Caturra, Pache Processo: Lavado

Ristretto
\$6.400

Espresso
\$6.400

Espresso doble
Double espresso
Espresso duplo
\$7.700

Americano
\$7.700

Macchiato (Cortado)
\$6.900

Macchiato doble (Flat white)
Double macchiato
Macchiato duplo
\$7.700

Cappuccino
\$7.700

Latte
\$7.700

Latte de almendras
Almond milk latte
Café com leite de amêndoa
\$7.700

Latte de coco
Coconut milk latte
Café com leite de coco
\$7.700

Método filtrado
Slow drip coffee
Café coado lento
\$12.000

Té

Tea ~ Chá

Casa Cavia Blend

Raíz de jengibre, flores de manzanilla,
lemongrass y clementinas de Calabria

*Ginger root, chamomile flowers, lemongrass
and Calabrian clementines*

*Raiz de gengibre, flores de camomila,
capim-limão e clementinas da Calábria*

Monsoon Wedding

Verbena, lemongrass, manzanilla, menta y pétalos

*Lemon verbena, lemongrass, chamomille,
mint, and flowers*

*Verbena, capim-limão, camomila,
hortelã e pétalas*

Calm

Hojas de verbena del sur de Francia, cascaritas
de naranja y clementinas del norte de Italia

*Lemon verbena from the South of France, orange peel,
and clementines from Northern Italy*

*Folhas de verbena do sul da França, cascas de laranja
e clementinas do norte da Itália*

Red Earl Grey

Base de rooibos de Sudáfrica y bergamota

Rooibos from South Africa and bergamot

Base de rooibos sul-africanos e bergamota

Earl Grey

Té negro con bergamota

Black tea with bergamot

Chá preto com bergamota

Cornelia Mood

Pomelo, pétalos de girasol y mango
con base de Ceylon

*Grapefruit, sunflower petals, and mango
with Ceylon tea*

*Toranja, pétalas de girassol e manga
com base de Ceilão*

English Breakfast

Blend de cosechas premium de té negro
provenientes de India, Ceylon y China

*Premium harvest blend of black tea from India,
Ceylon, and China*

*Mistura premium de colheita de chá preto da Índia,
Ceilão e China*

Sweet Chai

Té negro, canela, cardamomo, anís,
clavo de olor y pimienta

*Black tea, cinnamon, cardamom,
anise, clove, and pepper*

*Chá preto, canela, cardamomo, anis,
cravo-da-índia e pimenta*

Cherry Blossom

Hebras de té verde del sur de Shanghai, perfumadas
con cerezas de final de primavera

*Sencha Fukuyku green tea leaves from southern Shanghai,
scented with late spring cherries*

*Fios de chá verde do sul de Xangai, perfumadas com cerejas
do final da primavera*

\$12.000

CASA CAVIA



TODOS LOS DÍAS
25% DE AHORRO
SIN TOPE DE REINTEGRO

Abonando sin contacto desde tu celular o smartwatch,
con tu Tarjeta Éminent Visa Signature.

Vigencia: 1/9 al 31/10

CARTERA DE CONSUMO: Cartera Éminent: 25% de ahorro sin tope de reintegro abonando con Tarjetas Éminent Visa Signature pagando con NFC. CARTERA DE CONSUMO.
CONSULTE CONDICIONES, VIGENCIA, COMERCIOS ADHERIDOS O LIMITACIONES APLICABLES EN: www.galicia.ar/personas/buscador-de-promociones