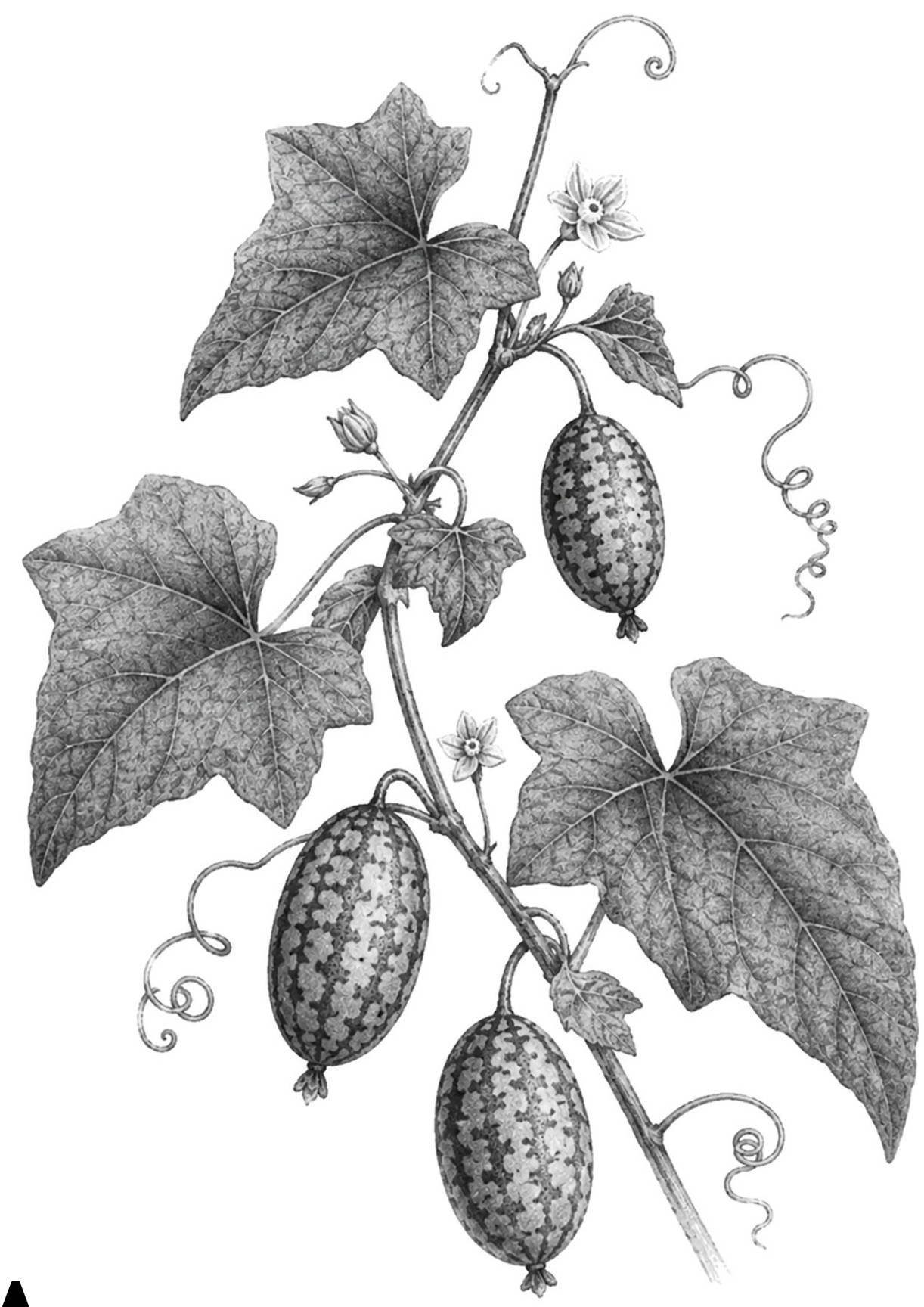
CASA CAVIA



Cucamelón ~ *Melothria scabra*

The Menu
O cardápio

LA CARTA

Menú / 2026

Entradas

Starters ~ Entradas

Ostras Cavia (1 unidad)
Granita de pomelo, caviar de ponzu,
togarashi y aceite verde
Cavia oysters (1 piece)
Grapefruit granita, ponzu caviar,
togarashi and green oil
Ostras cavia (1 unidade)
Granita de toranja, caviar de ponzu,
togarashi e óleo verde
$10.800

Ostras Clásicas (1 unidad)
Al natural, lima y sriracha
Classic oysters (1 piece)
Raw, lime and sriracha
Ostras clássicas (1 unidade)
Ao natural, limão-taiti e sriracha
$9.500

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

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-mignon
Emulsão de pimentões assados,
chips de mandioca e pó de salsa
$35.000

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

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 shimeji 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, y huevas de trucha
Smoked trout crispy roll
Fried phyllo roll filled with trout, spinach and herbs.
Herb and lemon mayonnaise, trout roe
Crispy roll de truta defumada
Rolinho frito de massa filo recheado com truta, espinafre e ervas.
Maionese de ervas e limão, ovas de truta
$29.000

Pincho de pulpo y panceta
Laqueado de soja, sésamo y tamarindo, pesto de tomates asiático,
akusai asado. Ensalada de apio fresco y cilantro.
Octopus and pancetta skewer
Soy, sesame and tamarind glaze, tomato and almond pesto,
fresh celery and cilantro salad
Espeto de polvo e pancetta
Glaceado de soja, gergelim e tamarindo, pesto de tomate e amêndoas,
salada de salsão fresco e coentro
$38.000

Molleja
Braseada y glaseada con demi glace, peperonata de pimientos,
puré de limón y hierbas frescas
Sweetbreads
Braised and glazed with demi-glace, bell pepper peperonata,
lemon purée and fresh herbs
Timo
Braseado e glaceado com demi-glace, peperonata de pimentões,
purê de limão e ervas frescas
$35.000

Principales

Main courses ~ Pratos principais

Magret a la parrilla

Puré de hinojos, chutney de naranja sanguinea,
echalote asado y demi glace de pato

Grilled magret

Fennel purée, blood orange chutney, roasted shallot
and duck demi-glace

Magret grelhado

Purê de funcho, chutney de laranja sanguínea,
chalota assada e demi-glace de pato

$55.000

Costilla de cerdo a la parrilla

Salsa charcutera, puré de colinabo
y ensalada de hojas crujientes, manzana y rabanito

Grilled pork rib

Charcutière sauce, kohlrabi purée and crisp leaf salad
with apple and radish

Costela de porco grelhada

Molho charcutière, purê de couve-rábano
e salada de folhas crocantes, maçã e rabanete

$62.000

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

Pesca a la parrilla

Curry blanco de coco, puré de arvejas, habas y arvejas frescas y salsa verde de hierbas, lima y jengibre

Grilled catch of the day

White coconut curry, pea purée, fresh fava beans and peas, and green herb, lime and ginger sauce

Peixe do dia na grelha

Curry branco de coco, purê de ervilhas, favas e ervilhas frescas, e molho verde de ervas, lima e gengibre

$62.000

Cappellacci de espárragos

Crema ahumada de limón, criolla de espárragos, avellanas tostadas, morillas y espárragos a la plancha

Asparagus cappellacci

Smoked lemon cream, asparagus criolla, toasted hazelnuts, grilled morels and asparagus

Cappellacci de aspargos

Creme defumado de limão, criolla de aspargos, avelãs tostadas, 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

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

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

VALLES CALCHAQUÍES

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

Menú / 2026

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 / Naranjada
Lemonade / Pink grapefruit lemonade / Orangeade
Limonada / Toranjada / Laranjada
$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*
Origen: *Cajamarca, Perú*
Altura: *1830 msnm*
Varietal: *Bourbon, Caturra, Pache*
Proceso: *Lavado"*

Origin: *Cauca, Colombia*
Elevation: *1450 - 1900 masl*
Varietals: *Castillo, Caturra, Typica*
Process: *Washed*
Origin: *Cajamarca, Peru*
Elevation: *1830 masl*
Varietals: *Bourbon, Caturra, Pache*
Process: *Washed*

Origem: *Cauca, Colômbia*
Altitude: *1450–1900 msnm*
Variedades: *Castillo, Caturra, Typica*
Processo: *Lavado*
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

Éminent VISA Signature

TODOS LOS DÍAS

25% DE AHORRO

SIN TOPE DE REINTEGRO

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

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