

ME NU



WWW.ELENAPONYLINE.COM
LUNCH

APPETIZERS

GRILLED SWEETBREADS, lemon emulsion,
mashed potatoes, egg, basil • 285
SAUTÉED SHRIMP, remoulade sauce,
swiss chard croquette, mussel vinaigrette • 285
SALMOREJO BURRATA, fresh tomatoes,
croutons, powdered black olives • 265
WARM CAMEMBERT, truffled French toast
chestnut puree, roasted mushrooms • 250
SOUP OF THE DAY • 195
REVUELTO GRAMAJO, smoked bacon, spicy salumi,
cassava paille, green peas • 220

SALADS

ELENA'S CAESAR, house smoked trout • 250
HEIRLOOM TOMATOES SALAD, buffalo ricotta cheese, tapenade,
basil, red onion, sourdough bread, balsamic reduction • 245
ROTISSERIE ROASTED CHICKEN SALAD
iceberg lettuce, bacon, avocado, tomato,
local gorgonzola dressing • 250
BITTER LEAVES, fennel, radish, cucumber,
grapefruit, feta cheese, orange dressing • 220



OUR CHARCUTERIE

ELENA SELECTION

Kobe Bresaola, Cured Duck Breast, Camembert, Aged Cheddar
For 2 • 440
For 4 • 790

FÉLIX SELECTION

Salami DOC, Prosciutto, Brie, Lincoln
For 2 • 395
For 4 • 690

ROTISSERIE

OUR DAILY SPECIAL from the Rotisserie • 340

MAIN COURSE

BBQ PORK RIBS, black garlic mashed potatoes, coleslaw • 380
PENNE NERO with seafood • 375
FREE RANGE CHICKEN, warm mini camembert cheese,
sweet corn and zucchini vinaigrette • 340
RISOTTO PARMEGIANO, arugula, citric mascarpone • 325
CONCHIGLIONI GRATIN ricotta, tomato fondue,
smoked eggplant, basil, heirloom cherry tomatoes, almonds and mushrooms • 325
PAN FRIED CATCH OF THE DAY, quinoa risotto, roasted pack choy,
lemon grass, lemon confit • 340

FROM THE GRILL

ARGENTINEAN KOBE (300grs)
NEW YORK STRIP • 1030

DRY AGED
T-BONE (950grs) (ideal for 2) • 1080
RIB EYE bone-in (450grs) • 650

ANGUS (300grs)
TENDERLOIN • 460
NEW YORK STRIP • 430
RIB EYE • 430

SIDES

130

ELENA STUFFED POTATO, parmesan cheese, bacon, chives
SMOKED potato purée
CHEESE SOUFFLÉ
HOMEMADE FRENCH FRIES
SWISS CHARD, garlic and mushrooms
ARUGULA SALAD, eggplant purée, pickled mushrooms, 63° egg, pine nuts
ROASTED CAULIFLOWER, pistacchio, lime, dill

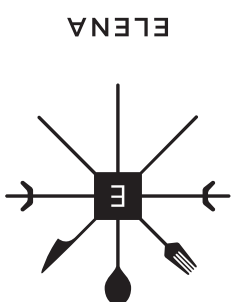
FISH

"MARISCADA"
Trout, octopus, shrimp, catch of the day, sautéed squid
(ideal for 2) • 715

TROUT • 385
CATCH OF THE DAY • 375

WE OFFER A LARGE VARIETY OF GLUTEN FREE ITEMS

WE WORK WITH LOCAL FARMS AND PRODUCERS TO CREATE OUR URBAN KITCHEN FROM
ARGENTINE ROOTS: PIEDRAS BLANCAS, TRES ARROYOS, LAS DINAS, PUEBLO ESCONDIDO,
LA SUERTE, TRUCHAS PATAGONIA, LA ANUNCIACIÓN, SANTA OLALLA, KOBE BEEF ARGENTINA,
PRODUCTOS DE LA PATAGONIA, DRY AGED BEEF ARGENTINA, GRANJA ARRIVATA Y CHACRA PILAR



ME NU



WWW.ELENAPONYLINE.COM
ALMUERZO

ENTRADAS

MOLLEJAS GRILLADAS, emulsión de limón,
papas rotas, huevo y albahaca • 285

LANGOSTINOS EN SARTÉN, remoulade,
bueñuelos de acelga, vinagreta de mejillones • 285

BURRATA SALMOREJO, tomates frescos
croutons y polvo de olivas negras • 265

CAMEMBERT TIBIO, tostada francesa trufada,
puré de castañas y hongos rostizados • 250

SOPA DEL DÍA • 195

REVUELTO GRAMAJO, panceta ahumada,
nduja, mandioca paille, arvejas • 220

ENSALADAS

CAESAR ELENA con trucha ahumada • 250

ENSALADA DE TOMATES RELIQUIA, ricotta de búfala, tapenade,
albahaca, cebolla morada, pan ácido, reducción de balsámico • 245

ENSALADA DE POLLO DE LA ROTISSERIE
lechuga repollada, panceta, palta, tomates,
aderezo de gorgonzola nacional • 250

HOJAS AMARGAS, hinojo, rabanitos, pepino,
pomelo, queso feta, aderezo de naranja • 220



NUESTRAS TABLAS DE LA CHARCUTERIE

TABLA ELENA

Bresaola Kobe, Jamón de Pato, Camembert, Cheddar añejado

Para 2 • 440

Para 4 • 790

TABLA FÉLIX

Salame DOC, Jamón Crudo, Brie, Lincoln

Para 2 • 395

Para 4 • 690

ROTISSERIE

NUESTRO PLATO ESPECIAL de la Rotisserie • 340

PRINCIPALES

RIBS DE CERDO, puré de papa y ajo negro, ensalada coleslaw • 380

PENNE NERO con frutos de mar • 375

POLLO DE CAMPO, polenta a la plancha, mini camembert tibio,
vinagreta de maíz y zucchini • 340

RISOTTO PARMEGIANO, rúcula, mascarpone cítrico • 325

CONCHIGLIONI de ricotta gratinado, fondue de tomates,
berenjena ahumada, albahaca, cherry reliquia, almendras y hongos • 325

PESCA A LA PLANCHA, risotto de quinoa, pack choy rostizado,
aceite de lemon grass, limon confit • 340

PARRILLA

KOBE ARGENTINO (300grs)
BIFE ANGOSTO • 1030

CARNE DRY AGED
T-BONE (950grs) (ideal para 2) • 1080
OJO DE BIFE con Hueso (450grs) • 650

ANGUS (300grs)
LOMO • 460
BIFE DE CHORIZO • 430
OJO DE BIFE • 430

GUARNICIONES

130

PAPA RELLENA ELENA, parmesano, panceta, ciboulette
CREMOSO de papa ahumado
SOUFFLÉ de queso
PAPAS FRITAS CASERAS
ACELGA, ajo y hongos
ENSALADA DE RÚCULA, puré de berenjenas,
escabeche de hongos, huevo 63° y piñones
COLIFLOR ROSTIZADO, pistachos, lima y eneldo

PESCADOS

MARISCADA
Trucha, pulpo, langostinos, pesca del día, salteado de calamares
(ideal para 2) • 715

TRUCHA • 385
PESCA DEL DÍA • 375

CONTAMOS CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

GRANJAS Y PRODUCTORES LOCALES QUE ACOMPAÑAN A NUESTRA COCINA URBANA
DE RAÍCES: PIEDRAS BLANCAS, TRES ARROYOS, LAS DINAS, PUEBLO ESCONDIDO, LA SUERTE,
SUEÑO VERDE, TRUCHAS PATAGONIA, LA ANUNCIACIÓN, SANTA OLALLA, KOBE BEEF ARGENTINA,
PRODUCTOS DE LA PATAGONIA, DRY AGED BEEF ARGENTINA, GRANJA ARRIVATA Y CHACRA PILAR.