

ME NU



WWW.ELENAPONYLINE.COM
LUNCH

APPETIZERS

GRILLED SWEETBREADS, lemon emulsion,
mashed potatoes, egg, basil
SAUTÉED SHRIMP, beetroot moutabel, chickpea flour and
chard fritters, lemon, cucumber and yogurt.
SALMOREJO BURRATA, fresh tomatoes,
croutons, powdered black olives
WARM CAMEMBERT, truffled French toast
chestnut pureé, roasted mushrooms
SOUP OF THE DAY
REVUELTO GRAMAJO, smoked bacon, spicy salumi,
cassava paille, green peas

SALADS

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



OUR CHARCUTERIE

ELENA SELECTION

Kobe Bresaola, Cured Duck Breast, Camembert, Aged Cheddar

For 2

For 4

FÉLIX SELECTION

Salami DOC, Prosciutto, Brie, Lincoln

For 2

For 4

ROTISSERIE

OUR DAILY SPECIAL from the Rotisserie

MAIN COURSE

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

FROM THE GRILL

ARGENTINEAN KOBE (300grs)

NEW YORK STRIP

DRY AGED

T-BONE (950grs) (ideal for 2)

RIB EYE bone-in (450grs)

ANGUS (300grs)

TENDERLOIN

NEW YORK STRIP

RIB EYE

SIDES

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"

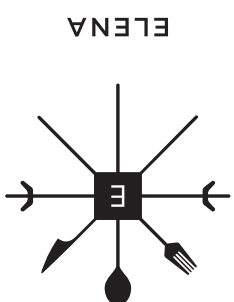
Trout, octopus, shrimp, catch of the day, sautéed squid
(ideal for 2)

TROUT

CATCH OF THE DAY

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
LANGOSTINOS EN SARTÉN, moutabel de remolacha, buñuelos de
harina de garbanzo y acelga, pepino, limón y yogurt
BURRATA SALMOREJO, tomates frescos
croutons y polvo de olivas negras
CAMEMBERT TIBIO, tostada francesa trufada,
puré de castañas y hongos rostizados
SOPA DEL DÍA
REVUELTO GRAMAJO, panceta ahumada,
nduja, mandioca paille, arvejas

ENSALADAS

CAESAR ELENA con trucha ahumada
ENSALADA DE TOMATES RELIQUIA, ricotta de búfala, tapenade,
albahaca, cebolla morada, pan ácido, reducción de balsámico
ENSALADA DE POLLO DE LA ROTISSERIE
lechuga repollada, panceta, palta, tomates,
aderezo de gorgonzola nacional
HOJAS AMARGAS, hinojo, rabanitos, pepino,
pomelo, queso feta, aderezo de naranja



NUESTRAS TABLAS DE LA CHARCUTERIE

TABLA ELENA

Bresaola Kobe, Jamón de Pato, Camembert, Cheddar añejado

Para 2

Para 4

TABLA FÉLIX

Salame DOC, Jamón Crudo, Brie, Lincoln

Para 2

Para 4

ROTISSERIE

NUESTRO PLATO ESPECIAL de la Rotisserie

PRINCIPALES

RIBS DE CERDO, puré de papa y ajo negro, ensalada coleslaw
SPAGHETTI NERO con frutos de mar
POLLO DE CAMPO, polenta a la plancha, mini camembert tibio,
vinagreta de maíz y zucchini
RISOTTO PARMEGIANO, rúcula, mascarpone cítrico
CONCHIGLIONI de ricotta gratinado, fondue de tomates,
berenjena ahumada, albahaca, cherry reliquia, almendras y hongos
PESCA A LA PLANCHA, risotto de quinoa, pack choy rostizado,
aceite de lemon grass, limon confit

PARRILLA

KOBE ARGENTINO (300grs)
BIFE ANGOSTO
CARNE DRY AGED
T-BONE (950grs) (ideal para 2)
OJO DE BIFE con Hueso (450grs)
ANGUS (300grs)
LOMO
BIFE DE CHORIZO
OJO DE BIFE

GUARNICIONES

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)
TRUCHA
PESCA DEL DÍA

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.