

ME NU



WWW.ELENAPONYLINE.COM
LUNCH

APPETIZERS

- GRILLED SWEETBREADS**, lemon emulsion, mashed potatoes, egg, basil • **260**
SAUTÉED SHRIMP, remoulade sauce, swiss chard croquette, mussel vinaigrette • **260**
SALMOREJO BURRATA, fresh tomatoes, croutons, powdered black olives • **230**
WARM BRIE, truffled French toast hazelnut pureé, roasted mushrooms • **230**
SOUP OF THE DAY, our daily special • **190**
REVUELTO GRAMAJO, smoked bacon, guanciale, mandioca paille, green peas • **210**

SALADS

- ELENA'S CAESAR**, house smoked trout • **225**
HEIRLOOM TOMATOES SALAD, buffalo ricotta cheese, tapenade, basil, red onion, sourdough bread, 12 year aged aceto • **220**
ROTISSERIE ROASTED CHICKEN SALAD iceberg lettuce, bacon, avocado, tomato, local gorgonzola dressing • **220**
BITTER LEAVES, fennel, radish, cucumber, grapefruit, feta cheese, orange dressing • **190**



OUR CHARCUTERIE

ELENA SELECTION

Kobe Bresaola, Cured Duck Breast, Camembert, Aged Cheddar

For 2 • 410

For 4 • 730

FÉLIX SELECTION

Salami DOC, Prosciutto, Brie, Lincoln

For 2 • 360

For 4 • 610

ROTISSERIE

OUR DAILY SPECIAL from the Rotisserie • **310**

MAIN COURSE

- BBQ PORK RIBS**, black garlic mashed potatoes, coleslaw • **330**
PENNE NERO with seafood • **340**
FREE RANGE CHICKEN, warm mini camembert cheese, sweet corn and zucchini vinaigrette • **310**
RISOTTO PARMEGIANO, arugula, citric mascarpone • **290**
CONCHIGLIONI GRATIN ricotta, tomato fondue, smoked eggplant, basil, heirloom cherry tomatoes, almonds and mushrooms • **290**
PAN FRIED CATCH OF THE DAY, quinoa risotto, roasted pack choy, lemon grass, lemon confit • **310**

FROM THE GRILL

ARGENTINEAN KOBE
NEW YORK STRIP • **980**

DRY AGED
T-BONE (*ideal for 2*) • **980**
RIB EYE bone-in • **590**

ANGUS
TENDERLOIN • **420**
NEW YORK STRIP • **390**
RIB EYE • **390**

SIDES

115

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

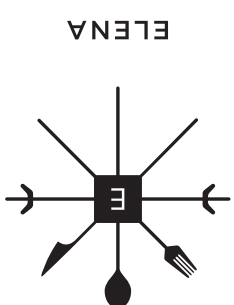
FISH

"MARISCADA"
Trout, octopus, shrimp, catch of the day, sautéed squid
(*ideal for 2*) • **660**

TROUT • **355**
CATCH OF THE DAY • **345**

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 • **260**
- LANGOSTINOS EN SARTÉN**, remoulade, bueñuelos de acelga, vinagreta de mejillones • **260**
- BURRATA SALMOREJO**, tomates frescos croutons y polvo de olivas negras • **230**
- BRIE TIBIO**, tostada francesa trufada, puré de avellanas y hongos rostizados • **230**
- SOPA DEL DÍA**, nuestro especial del chef • **190**
- REVUELTO GRAMAJO**, panceta ahumada, guanciale, mandioca paille, arvejas • **210**

ENSALADAS

- CAESAR ELENA** con trucha ahumada • **225**
- ENSALADA DE TOMATES RELIQUIA**, ricotta de búfala, tapenade, albahaca, cebolla morada, pan ácido, aceto 12 años • **220**
- ENSALADA DE POLLO DE LA ROTISSERIE**, lechuga repollada, panceta, palta, tomates, aderezo de gorgonzola nacional • **220**
- HOJAS AMARGAS**, hinojo, rabanitos, pepino, pomelo, queso feta, aderezo de naranja • **190**



NUESTRAS TABLAS DE LA CHARCUTERIE

TABLA ELENA

Bresaola Kobe, Jamón de Pato, Camembert, Cheddar añejado

Para 2 • 410

Para 4 • 730

TABLA FÉLIX

Salame DOC, Jamón Crudo, Brie, Lincoln

Para 2 • 360

Para 4 • 610

ROTISSERIE

NUESTRO PLATO ESPECIAL de la Rotisserie • **310**

PRINCIPALES

- RIBS DE CERDO**, puré de papa y ajo negro, ensalada coleslaw • **330**
- PENNE NERO** con frutos de mar • **340**
- POLLO DE CAMPO**, polenta a la plancha, mini camembert tibio, vinagreta de maíz y zucchini • **310**
- RISOTTO PARMEGIANO**, rúcula, mascarpone cítrico • **290**
- CONCHIGLIONI** de ricotta gratinado, fondue de tomates, berenjena ahumada, albahaca, cherry reliquia, almendras y hongos • **290**
- PESCA A LA PLANCHA**, risotto de quinoa, pack choy rostizado, aceite de lemon grass, limon confit • **310**

PARRILLA

- KOBE ARGENTINO**
BIFE ANGOSTO • **980**
- CARNE DRY AGED**
T-BONE (ideal para 2) • **980**
OJO DE BIFE con Hueso • **590**
- ANGUS**
LOMO • **420**
BIFE DE CHORIZO • **390**
OJO DE BIFE • **390**

GUARNICIONES

115

- PAPA RELLENA ELENA**, queso parmesano, panceta, ciboulette
CREMOSO de papa ahumado
SOUFFLÉ de queso
PAPAS FRITAS, ketchup casero
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) • **660**
- TRUCHA** • **355**
PESCA DEL DÍA • **345**

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.