

ME NU



WWW.ELENAPONYLINE.COM

DINNER

APPETIZERS

- GRILLED OCTOPUS, creamy roasted yellow pepper sauce, almonds, crispy cassava, criolla sauce • 340
- GRILLED SWEETBREADS, lemon emulsion, mashed potatoes, egg and basil • 285
- SAUTÉED SHRIMP, remoulade sauce, swiss chard croquette, mussel vinaigrette • 285
- ROASTED SMOKED BACON, kabutia pumkin 'locro', guacatay and soft egg • 260
- SALMOREJO BURRATA, fresh tomatoes, croutons, powdered black olives • 265
- WARM CAMEMBERT, truffled French toast, chesnut pureé, roasted mushrooms • 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 cheese
For 2 • 395 / For 4 • 690

CHEESES (60 GRS)

Served with
Ciabatta Bread / Honey Comb

Lincoln • 125
Buffalo semi-hard Cheese • 125
Patagonzola Blue Cheese • 125
Crottin • 115
Aged Cheddar • 125
Brie • 110

COLD CUTS (60 GRS)

Served with
Ciabatta Bread / Home made pickles

Kobe Bresaola • 150
Cured Duck Breast • 125
Cured White Anchovies • 120
Prosciutto • 115
Mortadella with nuts • 95
Salami DOC • 100

ROTISSERIE

THURSDAY - SPICED FREE RANGE CHICKEN, Fatush salad with cucumber, lettuce, yogurt and green pepper • 340

FRIDAY - PORK RIBS, black garlic mashed potatoes, coleslaw • 380

SATURDAY - SUCKLING PORK, fried sweet potato, swiss chard, garlic and mushroom • 560

MAIN COURSE

- ARROZ NEGRO, black squid ink rice, baby squid, shrimp, calamari, Spanish chorizo, green beans (ideal for 2) • 690
Individual portion • 390
- ROASTED BABY GOAT, creamy "humita" marinated zucchini slices • 450
- LAMB SHOULDER, spiced organic whole rice, fresh tomato, basil, yogurt • 430
- DUCK MAGRET, creamy polenta, roasted vegetables, beetroot juice reduction • 580
- PENNE NERO with seafood • 375
- SPAGUETTI CARBONARA, Grana Padano cheese, smoked bacon, guanciale, cream, egg yolk • 310
- RICOTTA MUSHROOM SPINACH ROTOLINI, tomato fondue, pine nuts, basil • 360

SIDES

130

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

FROM THE GRILL

ARGENTINEAN KOBE (300grs)
NEW YORK STRIP • 1030

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

ANGUS
TENDERLOIN • 460
NEW YORK STRIP • 430
RIB EYE • 430

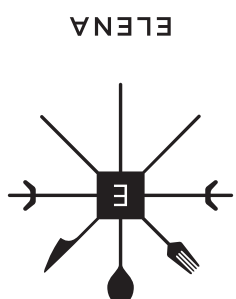
FISH

"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
CENA

ENTRADAS

- PULPO GRILLADO, cremoso de pimiento amarillo y almendras, mandioca frita, salsa criolla • 340
- MOLLEJAS GRILLADAS, emulsión de limón, papas rotas, huevo y albahaca • 285
- LANGOSTINOS EN SARTÉN, remoulade, buñuelos de acelga, vinagreta de mejillones • 285
- PANCETA DE CERDO AHUMADA Y BRASEADA, locro de kabutia, guacatay, huevo 63 • 260
- BURRATA SALMOREJO, tomates frescos, croutons y polvo de olivas negras • 265
- CAMEMBERT TIBIO, tostada francesa trufada, puré de castañas y hongos rostizados • 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 De Campo, Jamón Crudo, Brie, Lincoln
Para 2 • 395 / Para 4 • 690

QUESOS POR PESO (60 GRS)

Servidos con

Pan Ciabatta / Miel en panal

- Lincoln • 125
Semiduro de búfala • 125
Queso Azul Patagonzola • 125
Crottin • 115
Cheddar añejado • 125
Brie • 110

FIAMBRES POR PESO (60 GRS)

Servidos con

Pan Ciabatta / Pickle casero

- Bresaola Kobe • 150
Jamón de Pato • 125
Boquerones • 120
Jamón Crudo • 115
Mortadela con nueces • 95
Salame de Campo • 100



ROTISSERIE

JUEVES - POLLO DE CAMPO ESPECIADO, ensalada fatush, pepino, lechuga, yogur y pimiento verde • 340

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

SÁBADO - COCHINILLO, batatas fritas, acelgas, ajo y hongos • 560

PRINCIPALES

- ARROZ NEGRO, chipirones, calamar, langostinos, chistorra, chauchas (ideal para 2) • 690
Porción individual • 390
- CABRITO ROSTIZADO, humita cremosa, láminas de zucchini marinado • 450
- PALETA DE CORDERO, arroz integral especiado, tomate fresco, albahaca, yogur • 430
- MAGRET DE PATO, polenta cremosa, vegetales asados, reducción de jugo de remolacha • 580
- PENNE NERO con frutos del mar • 375
- SPAGUETTI CARBONARA, Grana Padano, panceta ahumada, guanciale, crema, yema • 310
- ROTOLINI DE RICOTTA, HONGOS Y ESPINACA, fondue de tomate, piñones y albahaca • 360

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
ZAPALLITOS, brie, almendra, huevo y trufa
PAPAS FRITAS CASERAS
ACELGA, ajo y hongos
ENSALADA DE RÚCULA, puré de berenjenas, escabeche de hongos, huevo 63° y piñones
COLIFLOR ROSTIZADO, pistachos, lima, 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.