

ME NU



WWW.ELENAPONYLINE.COM

DINNER

APPETIZERS

- GRILLED OCTOPUS**, creamy roasted yellow pepper sauce, crispy cassava • **310**
- GRILLED SWEETBREADS**, lemon emulsion, mashed potatoes, egg and basil • **260**
- SAUTÉED SHRIMP**, remoulade sauce, swiss chard croquette, mussel vinaigrette • **260**
- ROASTED SMOKED BACON**, kabutia pumkin 'locro', guacatay and soft egg • **225**
- SALMOREJO BURRATA**, fresh tomatoes, croutons, powdered black olives • **230**
- WARM BRIE**, truffled French toast, hazelnut puree, roasted mushrooms • **230**
- 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 cheese
For 2 • 360 / For 4 • 610

CHEESES (60 GRS)

Served with
Ciabatta Bread / Honey Comb

Lincoln • 115
Buffalo semi-hard Cheese • 115
Patagonzola Blue Cheese • 115
Crottin • 105
Aged Cheddar • 115
Brie • 95

COLD CUTS (60 GRS)

Served with
Ciabatta Bread / Home made pickles

Kobe Bresaola • 135
Cured Duck Breast • 115
Cured White Anchovies • 115
Prosciutto • 105
Mortadella with nuts • 90
Salami DOC • 90

ROTISSERIE

- THURSDAY - SPICED FREE RANGE CHICKEN**, Fatush salad with cucumber, lettuce, yogurt and green pepper • **310**
- FRIDAY - PORK RIBS**, black garlic mashed potatoes, coleslaw • **330**
- SATURDAY - SUCKLING PORK**, fried sweet potato, swiss chard, garlic and mushroom • **510**

MAIN COURSE

- ARROZ NEGRO**, black squid ink rice, baby squid, shrimp, calamari, Spanish chorizo, green beans (*ideal for 2*) • **640**
Individual portion • 340
- ROASTED BABY GOAT**, creamy "humita" marinated zucchini slices • **410**
- LAMB SHOULDER**, spiced organic brown rice, fresh tomato, basil, yogurt • **390**
- DUCK MAGRET**, creamy polenta, roasted vegetables, beetroot juice reduction • **560**
- PENNE NERO** with seafood • **340**
- SPAGUETTI CARBONARA**, grana padano cheese, smoked bacon, guanciale, cream, egg yolk • **290**
- BRIE CHEESE AND BROCOLI RAVIOLI**, Beurre monté coconut mushroom sauce, parmesan cheese, celery, walnut • **310**

SIDES

115

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

FROM THE GRILL

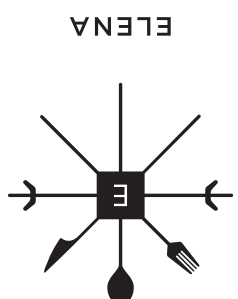
- DRY AGED**
- T-BONE** (*ideal for 2*) • **980**
- RIB EYE** bone-in • **590**
- ANGUS**
- TENDERLOIN** • **420**
- NEW YORK STRIP** • **390**
- RIB EYE** • **390**
- ARGENTINEAN KOBE**
- NEW YORK STRIP** • **980**

FISH

- TROUT** • **355**
- CATCH OF THE DAY** • **345**
- "MARISCADA"**
- Trout, octopus, shrimp, catch of the day, sautéed squid (*ideal for 2*) • **660**

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 ANUNCIACION, SANTA OLALLA, KOBE BEEF ARGENTINA, PRODUCTOS DE LA PATAGONIA, DRY AGED BEEF ARGENTINA, GRANJA ARRIVATA Y CHACRA PILAR



MENU



WWW.ELENAPONYLINE.COM
CENA

ENTRADAS

- PULPO GRILLADO**, cremoso de pimiento amarillo y almendra, mandioca frita, salsa criolla • 310
- MOLLEJAS GRILLADAS**, emulsión de limón, papas rotas, huevo y albahaca • 260
- LANGOSTINOS EN SARTÉN**, remoulade, buñuelos de acelga, vinagreta de mejillones • 260
- PANCETA DE CERDO AHUMADA**, braseada, locro de kabutia, guacatay, huevo 63 • 225
- BURRATA SALMOREJO**, tomates frescos, croutons y polvo de olivas negras • 230
- BRIE TIBIO**, tostada francesa trufada, puré de avellanas y hongos rostizados • 230
- 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 De Campo, Jamón Crudo, Brie, Morbier
Para 2 • 360 / Para 4 • 610

QUESOS POR PESO (60 GRS)

Servidos con
Pan Ciabatta / Miel en panal

Lincoln • 115
Semiduro de búfala • 115
Queso Azul Patagonzola • 115
Crottin • 105
Cheddar añejado • 115
Brie • 95

FIAMBRES POR PESO (60 GRS)

Servidos con
Pan Ciabatta / Pickle casero

Bresaola Kobe • 135
Jamón de Pato • 115
Boquerones • 115
Jamón Crudo • 105
Mortadela con nueces • 90
Salame de Campo • 90

ROTISSERIE

- JUEVES - POLLO DE CAMPO ESPECIADO**, ensalada fatush, pepino, lechuga, yogur y pimiento verde • 310
- VIERNES - RIBS DE CERDO**, puré de papa y ajo negro, ensalada coleslaw • 330
- SÁBADO - COCHINILLO**, batatas fritas, acelgas, ajo y hongos • 510

PRINCIPALES

- ARROZ NEGRO**, chipirones, calamar, langostinos, chistorra, chauchas
(ideal para 2) • 640
Porción individual • 340
- CABRITO ROSTIZADO**, humita cremosa, láminas de zucchini marinado • 410
- PALETA DE CORDERO**, arroz integral especiado, tomate fresco, albahaca, yogur • 390
- MAGRET DE PATO**, polenta cremosa, vegetales asados, reducción de jugo de remolacha • 560
- PENNE NERO** con frutos del mar • 340
- SPAGUETTI CARBONARA** queso grana padano, panceta ahumada, guanciale, crema, yema • 290
- RAVIOLES DE BROCOLI Y BRIE**, beurre monté de hongos de coco, suero de parmesano, celery, nueces • 310

GUARNICIONES

115

- PAPA RELLENA ELENA**, queso parmesano, panceta, ciboulette
CREMOSO de papa ahumado
SOUFFLÉ de queso
- ZAPALLITOS**, brie, almendra, huevo y trufa
- 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, eneldo

PARRILLA

- 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

- KOBE ARGENTINO**
BIFE ANGOSTO • 980

PESCADOS

- TRUCHA** • 345
PESCA DEL DÍA • 345

- MARISCADA**
Trucha, pulpo, langostinos, pesca del día, salteado de calamares
(ideal para 2) • 660

CONTAMOS CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS LIBRES DE GLÚTEN

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