

Entradas

- ◆ **Empanadas criollas**
- ◆ **Mayonesa de ave**
- ◆ **Vitel toné**

- ◆ **Antipasto a la antigua**
para 1 persona (variedad de quesos, salame colonial, fiambres, olivas, escabeches y arrollados caseros)
- ◆ **Salame colonial** (para 2 personas)
- ◆ **Mollejitas al verdeo**
- ◆ **Omelette de jamón, queso y hongos**
- ◆ **Tortilla española**
- ◆ **Rabas** en salsa tártara o en salsa provenzal
- ◆ **Mejillones a la provenzal**
- ◆ **Gambas planchadas con mojo de ajo**
- ◆ **Provolone a la parrilla**
con orégano de nuestra huerta
- ◆ **Tabla bien argentina**
para 2/4 personas (picada de milanesa, empanadas criollas, mozzarella rebozada, aceitunas, queso pategras, salame, mortadela c/pistacho, papas fritas)
- ◆ **Antipasto a la antigua**
para 2/4 personas (mozzarella marinada, queso fontina, queso pategras, jamón cocido, jamón crudo, lomito cerdo, mortadela c/pistacho, salame, arrollado de cerdo y vaca, pimientos/hongos/berenjenas en escabeche y lengua a la vinagreta)
- ◆ **Tabla de mar**
para 2 personas (langostinos salteados, mejillones en salsa criolla, vieiras con tomate cubeteado y albahaca, mix de vegetales asados con camarones y trozos de salmón al verdeo)

Menú infantil

- ◆ **Tallarines** con salsa a elección
- ◆ **Ñoquis de papa** con salsa a elección
- ◆ **Hamburguesas** con papas fritas o puré
- ◆ **Milanesas** con papas fritas o puré

Entrees

- Empanadas criollas (Salty meat pies)*
Poultry mix
Vitel toné (tender meat with tuna sauce)
Old fashioned antipasto for 1 person (Variety of cheeses, colonial salami, sold cuts, olives, marinade dishes and homemade rolls)
"Colonial" salami
Sweetbreads with spring onion
Ham, cheese and mushrooms omelet
- Spanish tortilla*
Squid rings in tartar sauce or Provençal sauce
Provençal mussels
Grilled prawn with garlic dip
- Grilled provolone with oregano from our garden*
Quite Argentinian platter for 2/4 people (assortment of milanese, empanadas criollas, fried mozzarellas, olives, Pategras cheese, salami, mortadella with pistachios, fries)
Old fashioned antipasto for 2/4 people (marinated mozzarella, fontina cheese, pategras cheese, ham, prosciutto, pork lomito, mortadella with pistachios, salami, pork and beef rolls, marinade of peppers/mushrooms/eggplants, and tongue in vinaigrette)
Seafood platter for 2 people (sautéed prawns, mussels in criolla sauce, scallop with diced tomatoes and basil, grilled vegetables mix with shrimps and pieces of salmon sautéed in spring onion)

Kids Menu

- Noodles with choice of sauce*
Gnocchi with choice of sauce
Hamburgers with fries or purée
- Milanese with fries or purée*

Entradas

- Empadas crioulas
Maionese de ave
Vitel toné
- Antepasto à antiga
para 1 pessoa (Variedade de queijos, salame colonial, presuntos, olivas, escabeches e rocamboles caseiros)
Salame colonial
Moelas ao alho-poró
Omelete de presunto, queijo e cogumelos
Tortilha espanhola
Lulasem molho tártaro ou em molho de ervas de Provença
Mexilhões às ervas de Provença
Camarões na chapa com molho de alho
- Provolone à grelha
com orégano de nossa horta
Tábua bem Argentina para 2/4 pessoas
(bife à milanesa em pedaços, empadas crioulas, mozzarella empanada, azeitonas, queijo pategras, salame, mortadela c/pistácio, batatas fritas)
Antepasto à antiga
para 2/4 pessoas (mozzarella marinada, queijo fontina, queijo pategras, presunto cozido, presunto cru, lombo de porco, mortadela c/pistácio, salame, rocambole de porco e vaca, pimentões/cogumelos/berinjelas em escabeche e língua à vinagrete)
Tábua de mar para 2 pessoas (camarões fritos, mexilhões em molho crioulo, vieiras com tomate em cubos e alfavaca, variedade de vegetais assados com camarões e troços de salmão à salsinha)

Cardápio Infantil

- Talharins com molho a eleição
Nhoque com molho a eleição
Hambúrguer com batatas fritas ou puré
- Milanesas com batatas fritas ou puré

Clásicos

- ◆ **Suprema** con guarnición
- ◆ **Suprema napolitana** con guarnición
- ◆ **Milanesa de ternera** con guarnición
- ◆ **Milanesa a la napolitana** con guarnición

Guarniciones

- ◆ **Arroz blanco**
- ◆ **Puré** de papa o calabaza
- ◆ **Papas** fritas
- ◆ **Puré** mixto
- ◆ **Revuelto** de papa y huevo
- ◆ **Papas** noisette
- ◆ **Verduras** de estación asadas
- ◆ **Espinaca** gratinada

Ensaladas

- ◆ **Clásica** con elección de 3 verduras: Tomate / Rúcula / Lechuga crespa / Achicoria / Zanahoria / Cebolla
- ◆ **Mixturas:** Palmitos / Hojas verdes / huevo / Alcaparras / Tomates / Aceitunas / Salsa golf
- ◆ **Campestre:** Hojas verdes / Tomates cherry / Aceitunas / Panceta / Provoleta tibia / Aderezo de salsa golf / Orégano
- ◆ **Los Sunchales:** Rúcula / Jamón crudo / Queso parmesano / Semillas de sésamo
- ◆ **Francesa:** Peras / Rúcula / Queso azul / Jamón crudo / Morrones
- ◆ **De mar y tierra:** Hojas verdes / Salmón ahumado / Hongos / Pimientos / Frutos de mar

The Classics

- Chicken supreme with side dish*
- Napolitana supreme (sauce, cheese and ham on top) with side dish*
- Meat Milanese with side dish*
- Napolitana Milanese (sauce, cheese and ham on top) with side dish*

Side Dishes

- Plain rice*
- Potato or pumpkin purée*
- Fries*
- Mix purée*
- Scrambled potatoes and egg*
- Noisette potatoes*
- Seasonal roasted vegetables*
- Gratin spinach*

Salads

- Classics with the choice of 3 vegetables: Tomato / Rocket / Green leaf lettuce / Chicory / Carrot / Onion*
- Mixtures: Hearts of palm / Green leaves / Egg / Capers / tomatoes / Olives / Golf sauce*
- Countryside: Green leaves / Cherry tomatoes / Green olives / Bacon / warm provolone cheese / Golf sauce / Oregano*
- Los Sunchales: Rocket / Prosciutto / Parmesan cheese / Sesame seeds*
- French: Pears / Rocket / Blue cheese / bacon / Peppers*
- From sea and soil: Green leaves / Smoked salmon / Mushrooms / Capsicums / Seafood*

Clássicos

- Frango à milanesa com acompanhamento
- Frango à milanesa napolitana com acompanhamento
- Bife à milanesa com acompanhamento
- Bife à milanesa napolitana com acompanhamento

Acompanhamentos

- Arroz Branco
- Puré de Batatas ou abóbora
- Batatas fritas
- Puré misto
- Revolto de batatas e ovos
- Batatas noisette
- Legumes de estação assados
- Espinafre gratinado

Saladas

- Clássica com eleição de 3 legumes: Tomate / Rúcula / Alface crespa / Chicória / Cenoura / Cebola
- Misturas: Palmitos / Folhas verdes / Ovo / Alcaparra / Tomates / Azeitonas / Molho rose
- Campestre: Folhas verdes / Tomates-cerejas / Azeitonas / Bacon / Queijo provolone morno / Tempero de molho rose / Orégano
- Los Sunchales: Rúcula / Presunto cru / Queijo parmesão / Sementes de gergelim
- Francesa: Peras / Rúcula / Queijo azul / Presunto cru / Pimentões
- De mar e terra: Folhas verdes / Salmão afumado / Cogumelos / Pimentões / Frutos do mar

Pastas*

- ◆ Tallarines
- ◆ Ñoquis
- ◆ Ravioles de carne y verdura

- ◆ Sorrentinos de jamón y queso
- ◆ Canelones de carne y espinaca

- ◆ Panzottis capresse (mozzarella, tomates secos y albahaca)
- ◆ Risotto de verduras y hongos
- ◆ Risotto de verduras y trocitos de salmón

*Con salsa de crema, tuco o mixto

SALSAS ESPECIALES

- ◆ Tuco y crema
- ◆ Cuatro quesos
- ◆ Bolognesa
- ◆ Pesto
- ◆ Tomates cherry, hongos portobellos, aceitunas negras y albahaca
- ◆ Frutos de mar

Cortes al grill

- ◆ Pata, muslo o pechuga de pollo con guarnición
- ◆ Matambre de cerdo con guarnición

- ◆ Bondiola de cerdo con guarnición

- ◆ Entrecot con guarnición
- ◆ Lomo con guarnición
- ◆ Ojo de bife con guarnición
- ◆ Bife de chorizo con guarnición

SALSAS PARA NUESTRAS CARNES

Criolla / Cebolla, panceta, crema y ananá

Pimienta negra / Champignones
Romesco (tomate, pimiento rojo, avellanas y almendras, ajo, aceite oliva)

Chutney de manzanas y frutos rojos

Pastas

Noodles
Gnocchi
Ravioli filled with meat and vegetables
Sorrentini of ham and cheese
Cannelloni filled with meat and spinach
Panzottis capresse (mozzarella, dried tomatoes and basil)
Risotto vegetables and mushrooms
Risotto vegetables and pieces of salmon
*with tomato sauce, cream or mixed

Special Sauces

Tuco and cream
Four cheeses
Bolognesa
Pesto
Cherry tomatoes, Portobello mushrooms, black olives and basil
Seafood

Grilled meat cuts

Chicken leg and thigh or chicken breast with side dish
Pork "matambre" with side dish

Pork "bondiola" with side dish

Entrecot with side dish
Lomo (loin) with side dish
Ojo de bife (rib eye) with side dish
Bife de chorizo (rump steak) with side dish

Sauces for our meat cuts

Criolla / Onion, bacon, cream and pineapple
Black pepper / Mushrooms
Romesco (tomato, red pepper, hazelnut and almonds, garlic, olive oil)
Apple and berries chutney

Massas

Talharins
Nhoques
Raviólis de carne e legumes

Sorrentinos de presunto e queijo
Canelones de carne e espinafre

Panzottis capresse (mozzarella, tomates secos e manjeriçao)
Risotto de legumes e cogumelos
Risotto de legumes e pedacinhos de salmão

*Com Molho de tomate, creme ou misto

Molhos especiais

Molho e creme de tomate
Quatro queijos
Bolognesa
Pesto
Tomates-cerejas, cogumelos portobellos, azeitonas pretas e manjeriçao
Frutos do mar

Cortes ao Grill

Pata coxa ou peito de frango com acompanhamento
Matambre de porco com acompanhamento
Bondiola de porco com acompanhamento
Filé mignon com acompanhamento
Lombo com acompanhamento
Ojo de Bife com acompanhamento
Bife de capa de filé com acompanhamento

Molho para nossas carnes

Crioula / Cebola, bacon, creme e abacaxi
Pimenta preta / Cogumelos
Romesco (tomate, pimentão vermelho, avelãs e amêndoas, alho, azeite de oliva)

Chetnim de maçãs e frutos vermelhos

Nuestra Pesca

DE MAR

- ◆ **Trucha** con guarnición
- ◆ **Abadejo** con guarnición
- ◆ **Salmón** con guarnición

DE RÍO

- ◆ **Surubí** en posta con guarnición

- ◆ **Pacú** con guarnición

SALSAS PARA NUESTRA PESCA

Crema de hierbas
Puerro
Manteca negra
Reducción de vino blanco y limón, hierbas y alcaparras
Tapenade (aceitunas negras, anchoas, albahaca, alcaparras, cebolla, ajo, aceite oliva)
Queso azul
Camarones

Platos Especiales

- ◆ **Cintas de espinaca** con salsa de cordero
- ◆ **Calabaza rellena** de ñoquis en salsa de hongos y azafrán
- ◆ **Super Milanesa de bife de chorizo** con papas chips a la provenzal
- ◆ **Salteado de mariscos**
- ◆ **Paella** para compartir

Our fishing

Sea
Trout with side dish
Cod with side dish
Salmon with side dish

River
Surubí in slices with side dish

Pacu fish with side dish

Souces for our fishing

Herbs cream
Leek
Black Butter
White wine reduction with lemon, herbs and capers
Tapenade (black olives, anchovies, basil, capers, onion, garlic, olive oil)

Blue cheese
Camarones

Special dishes

Spinach pasta with lamb sauce
Pumpkin filled with gnocchi in mushrooms and saffron sauce
Super milanese of bife de chorizo with Provençal
Sautéed seafood
Paella to share

Nossa pesca

De mar
Truta com acompanhamento
Badejo com acompanhamento
Salmão com acompanhamento

De Rio
Surubim em posta com acompanhamento
Pacu com guarnição

Molhos para nossa pesca

Creme de ervas
Alho-poró
Manteiga preta
Redução de vinho branco e limão, ervas e alcaparras
Tapenade (azeitonas pretas, anchovas, alfavaca, alcaparras, cebola, alho, azeite de oliva)
Queijo azul
Camarones

Pratos especiais

Fitas de espinafre com molho de carneiro
Abóbora recheada de nhoques em molho de cogumelo e açafrão
Super Bife de chouriço à milanesa com batatas chips à erva de provença
Salteado de mariscos
Paelha para compartilhar

Postres

CLÁSICOS

- ◆ **Vigilante** (queso fresco con dulce de membrillo o de batata)
- ◆ **Ensalada de frutas**
- ◆ **Cremas heladas artesanales** (Americana, chocolate, dulce de leche, dulce de leche Los Sunchales, Rocklets, frutilla, limón, mandarina, sambayón y vainilla)
- ◆ **Flan casero con crema o dulce de leche**
- ◆ **Lemon champ**
- ◆ **Don Pedro**
- ◆ **Nueva Copa Los Sunchales** (Helado, crema, dulce de leche, brownie y Oreo)

ESPECIALIDADES

- ◆ **Mousse de pomelo rosado y jengibre**
- ◆ **Brownie de maní con helado**
- ◆ **Volcán de chocolate**
- ◆ **Panqueque de dulce de leche**
- ◆ **Tiramisú**

- ◆ **Tarta de peras y crumble con helado de chocolate**
- ◆ **Tabla de postres criollos** para compartir

Desserts

Classics

- Vigilante (fresh cheese with quince or sweet potato paste)*
- Fruit salad*
- Traditional ice cream (Americana, chocolate, dulce de leche, dulce de leche Los Sunchales, Rocklets, strawberry, lemon, tangerine, zabaione and vanilla)*
- Homemade flan with cream or dulce de leche*
- Lemon champ*
- Don Pedro*
- New dessert Los Sunchales (Ice cream, cream, dulce de leche, brownie and Oreo cookies)*

Specialties

- Pink grapefruit and ginger mouse*
- Peanut brownie with ice cream*
- Chocolate volcano*
- Dulce de leche pancake*
- Tiramisu*

- Pear crumble with chocolate ice cream*
- Criollo desserts platter to share*

Sobremesa

Clássicos

- Romeu e Julieta (queijo fresco, com doce de marmelo ou de batata doce)
- Salada de Frutas
- Crems Geladas Artesanais (Americana, Chocolate, Doce de leite, Doce de leite Los Sunchales, Rocklets, morango, limão, mexerica, zabaione e baunilha)
- Pudim Caseiro com creme ou doce de leite
- Lemon Champ
- Dom Pedro
- Novo Copo Los Sunchales (sorvete, creme, doce de leite, Brownie (bolo) e bolacha oreo)

Especialidades

- Mousse de great fruit rosado e gengibre
- Brownie de amendoim com sorvete
- Vulcão de Chocolate
- Dulce de leche pancake
- Tiramisù

- Torta de peras e crumble com sorvete de chocolate
- Tábua de sobremesas crioulas para compartilhar