

Menu

L'AUBERGE

RESTAURANTE L'AUBERGE

ENTRADAS. STARTERS

Croquetitas de jamón crudo (4u) y tomatitos cherry.
Prosciutto croquettes with cherry tomatoes. \$600

Tarta del día con bouquet verde.
Tart of the day with green leaves.
Opciones: *quiche Lorraine* ó de vegetales asados ó pascualina ó de cebollas caramelizadas y calabaza, de zapallitos ó tarta de cebollas y panceta ó tarta de quesos y aceitunas. \$650

Ensalada L'Auberge: mix de verdes, pollo crocante, almendras fileteadas, peras y lazcas de parmesano.
L'Auberge salad: green mix, grilled chicken, toasted almonds, pears and parmesan cheese. \$740

Quinoa bowl: quinoa blanca aderezada con verduritas crudas, palta, salmón ahumado, cherrys, frutos secos y coronada con un huevo poché.
Quinoa bowl: white quinoa with raw vegetables, avocado, grilled asparagus, cherrys, nuts, topped with a poached egg. \$840

Ensalda crocante: colchón de verdes con jamón crudo, brie, olivas, almendras tostadas, cranberries y cherrys.
Crunchy salad: green leaves, prosciutto, brie, olives, toasted almonds, cranberries and cherrys. \$860

Tabla de mar: camarones y rabas rebozados (6u c/u)
Seafood platter: panko breaded fried shrimp and calamari. \$860

PLATOS PRINCIPALES. MAIN COURSES

Milanesa de pollo con sticks de boniato, parmesano y perejil.
Chicken breaded beef with sweet potato parmesan sticks. \$740

Milanesa de lomo con sticks de boniato, parmesano y perejil.
Meat breaded beef with sweet potato parmesan sticks. \$790

Pasta casera rellena del día con su salsa a elección.
Stuffed home made pasta of the day with your choice of sauce. \$840

Straccetti de lomo con rúculas y parmesano + salsa de mostaza.
Straccetti with arugula and parmesan + mustard sauce. \$840

"Avocado toast"
Tostada de pan multicereal con palta, salmón ahumado en roble, queso crema, y huevo poche, acompañado por un bouquet verde.
Multicereal bread toast with avocado, oak smoked salmon, cream cheese, and poached egg, with a green salad. \$890

Pesca del día a la plancha.
Fresh catch of the day, grilled. \$920

Chivito L'Auberge:
Pan batta, lomo, jamón, queso, lechuga, tomate, huevo, panceta y mayonesa con aceitunas.
Crunchy ciabatta, thin filet mignon, ham, cheese, lettuce, tomato, egg and bacon, with mayonnaise and olives. \$920

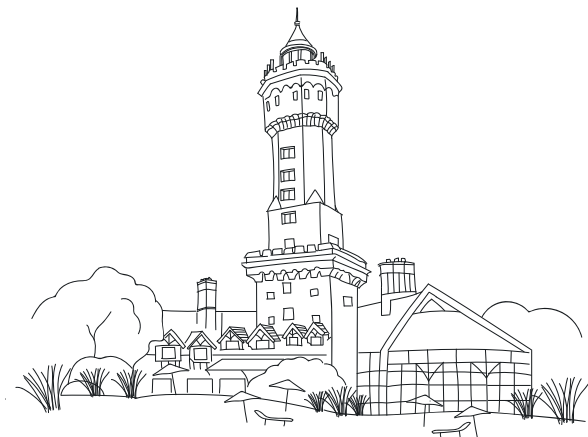
Papas fritas.
French fries. \$440

POSTRES . DESSERTS

Especialidades de la casa.
Homemade delicities. \$520

*Consulte por nuestros especiales del día / Find out about today's specials.

*Cubierto \$190/ Cover charge \$190.



Menu

L'AUBERGE

POSTRES . DESSERTS

Helados artesanales/ <i>Artisanal Ice cream</i>	\$520
Crêpe de dulce de leche tibio/ <i>Warm dulce de leche crêpe</i>	\$520
Manjar del cielo/ <i>"Heavenly" flan</i>	\$520
Postre inspiración del chef/ <i>Inspiration of the chef dessert</i>	\$520

BEBIDAS . BEVERAGES

Jugo de fruta natural/ <i>Natural fruit juice</i>	\$260
Licuos de frutas naturales/ <i>Fresh fruit blends</i>	\$280
Gaseosas/ <i>Sodas</i>	\$190
Agua Mineral/ <i>Mineral water</i>	\$190
Cerveza Pilsen/ <i>Pilsen beer</i>	\$260
Cerveza Corona/ <i>Corona beer</i>	\$280
Cerveza Nacional Artesanal/ <i>Artisanal beer</i>	\$440
Clericó grande/ <i>Large Clericó</i>	\$1500
Clericó pequeño/ <i>Small Clericó</i>	\$900
Cocktails (lista de tragos disponible/ <i>(list available)</i>)	\$450
Té/ <i>Tea</i>	\$130
Espreso Illy/ <i>Illy espresso</i>	\$150