



SIETE COCINAS DE ARGENTINA

De diseño elegante, con una sobriedad casi minimalista, simple, cálido y divertido.

El nombre resalta el concepto del restaurante, "la cocina de siete regiones gastronómicas de nuestro país":

NOA

Jujuy
Salta
Tucumán
Sgo. del Estero
Catamarca

CUYO

La Rioja
San Luis
San Juan
Mendoza

PATAGONIA ANDINA

Neuquen
Oeste Río Negro
Oeste Sta. Cruz
Oeste Chubut

LITORAL

Santa Fé
Entre Ríos
Corrientes
Misiones
Chaco
Formosa

PAMPA

Bs. As.
Cordoba
La Pampa

MAR ARGENTINO

Este Río Negro
Este Sta. Cruz
Este Chubut
Tierra del Fuego

METROPOLITANA

Ciudad de Bs.As.

Chef Pablo Del Rio

A handwritten signature in black ink, reading "Pablo Del Rio". The signature is stylized and includes a horizontal line underneath the name.

ENTRADAS

Pizza morada con masa de api, mortadela, queso mantecoso y pistachos - METROPOLITANA - NOA

Tres tipos de quesos elaborados en Argentina y los sabores complementarios - PAMPA - PATAGONIA

Sopa cremosa de calabaza asada y limón tucumano con sal de salame - CUYO - NOA

Empanadas jujeñas de pollo con un toque de hongos patagónicos - perejil, limón y oliva.
- NOA - PATAGONIA

Empanadas tucumanas de carne (matambre) al horno de barro - Picante de tomate y pimentón. - NOA

Ensalada de otoño - hojas tiernas de espinaca, gajos de pomelo, cremoso de palta y oliva, hongos frescos - CUYO

Tacos del litoral rellenos de charqui, maíz blanco y porotos - chips de mandioca, mayonesa de limón y oliva - LITORAL

Ceviche de vieiras del mar argentino, hojas de berro, escarola y vinagreta de sauco - MAR ARGENTINO

Mollejas cocidas al horno de barro en miel de caña, crocante de papas y pimientos rojos dulces - PAMPA

PRINCIPALES

Canelones de conejo estofado en su jugo y la crema de puerros quemados e hinojos. CUYO

Puchero corto con frutos del mar y pesca del día, papines y zanahorias al horno -
METROPOLITANA - MAR ARGENTINO

Bondiola en larga cocción, polenta dorada en el disco de arado, ensalada tibia de remolacha y
coliflores – METROPOLITANA

Pastel de cordero, chorizo y hongos patagónicos en cazuela del horno de barro - PATAGONIA

El filet de pacú, puré de batatas y aceite de oliva, endivias y hongos asados - LITORAL

Risotto de calabaza y amaretti con calamares al disco de arado - METROPOLITANA - MAR
ARGENTINO

Los ravioles de queso de cabra - almendras dulces, tomates secos y trozos de cuaresmillos -
CUYO - NOA

Chivo asado en horno de barro, puré de papas y berros - salsa criolla y crema de humita -
CUYO

Bife angosto con hueso al horno de barro con Chimichurri, papas aplastadas, tomates al disco y
calabazas al horno - PAMPA

POSTRES

Arroz con leche, centro de dulce de leche y crema helada de canela - METROPOLITANA

Queso y Dulce - frutas en almíbar y feta de queso mantecoso con gotas de miel de caña y nueces - CUYO - NOA

Peras cocidas en Moscatel cremoso de cedrón y galleta de pochoclo - helado de vainilla. - CUYO

Tres frutas de estación, sabores y helados complementarios -CUYO - PAMPA

Mousse de chocolate y aceite de oliva, confitura de frutos del bosque. - CORDILLERA - MAR ARGENTINO

Cítricos del litoral, crema cocida y helada de naranjas sobre la base húmeda de chocolate y cobertura de merengue clásico - LITORAL

Selección de té e infusiones diseñadas por Tealosophy - By Inés Berton

Blend Cuyo: *Hojas de Té negro con manzanas caramelizadas, almendras y ramas de canela.*

Blend del Mar: *Té negro ahumado Lapsang Souchong*

Blend Patagonia: *Té negro con frutos rojos. Con dulce de leche criollo. Placer absoluto.*

Blend Metropolitano: *Té negro y té verde llamado "gunpowder", rosas, lavandas y vainillas.*

Blend Litoral: *Hebras de Té verde con cítricos de Entre Ríos y manzanilla.*

Blend del Noa: *Hebras de Té verde con jazmines Tucumanos. Perfume inolvidable.*

Blend de la Pampa: *Infusión de Cedrón, manzanilla, menta y pétalos.*

Café: Ristretto, Expresso y descafeinado

MENU DEGUSTACION SIETE COCINAS

1º Sopa cremosa de calabaza asada y limón tucumano con sal de salame - CUYO - NOA

2º Ceviche de vieiras del mar argentino, hojas de berro, escarola y vinagreta de sauco - MAR
ARGENTINO

3º El filet de pacú, puré de batatas y aceite de oliva, endivias y hongos asados - LITORAL

4º Mollejas cocidas al horno de barro en miel de caña, crocante de papas y pimientos rojos
dulces - PAMPA

5º Chivo asado en horno de barro, puré de papas y berros - salsa criolla y crema de humita -
CUYO

6º Pre - Postre

7º Mousse de chocolate y aceite de oliva, confitura de frutos del bosque. - CORDILLERA - MAR
ARGENTINO

GLOSARIO

API: harina de maíz morado, mezclada con canela y azúcar, muy utilizada por los Incas.

PACU: Pescado del río Paraná, ubicado al noreste del país, característico por su grasa en boca y textura firme.

CUARESMILLOS: conserva típica en Jujuy y Salta, realiza con la segunda floración de los durazneros, al llegar el otoño se queman por acción de las primeras heladas, esto sucede durante la cuaresma de ahí su nombre.

CHIMICHURRI: mezclas de hierbas frescas, pimentón, ají molido, limón y aceite de girasol.

NOA: abreviatura que se le da al NorOeste Argentino.

CREMONA O PAN DE MANITOS: masa hojaldrada que se le da forma de rosca con las puntas cortadas, muy típica de la ciudad de Buenos Aires.

CHIPA: pan crujiente, realizado con harina de mandioca o tapioca, mas queso, típico en el Litoral.

HUMITA: Región NorOeste Argentino, pasta de maíz cocida y alineada de aceite envuelta y tostada en las hojas de una mazorca de maíz.

MANDIOCA: Región del Litoral Argentino, raíz almidonosa también llamada Yuca o Guacamota. Se come hervida o frita y la harina sacada de la misma se utiliza para preparar el chipá y para dar consistencia a guisados.

PUCHERO: Región Metropolitana Argentina, carne y verduras cocidas en agua, pasando por "puche", el nombre de éste es debido al recipiente donde se cuece esta sopa.

MATAMBRE: El matambre es un trozo de carne que se extrae de entre el cuero y el costillar del ganado vacunos.

SAL DE SALAME: Fetas de salame deshidratado y molidas.

VIEIRAS: Moluscos, emparentados de cerca con las almejas y las ostras.

MIEL DE CAÑA: Producto líquido espeso derivado de la caña de azúcar de color parduzco muy oscuro, el sabor es dulce, con un pequeño regusto amargo.

CHARQUI: Carne deshidratada que se cubre con sal y se expone al sol, es una forma de preparación de las carnes para su conservación durante períodos prolongados.

SIETE
COCINAS
DE ARGENTINA