

# Manidaje

Canning - Ezeiza - Buenos Aires

01

ENTRADAS

<b>Burrata y Prosciutto di Parma</b>	\$ 2450
<b>Nuestro Ceviche</b>	\$ 1380
<b>Geishas de Salmón</b>	\$ 1490
<b>Mojellas del Chef</b>	\$ 1950
<b>Gambas al ajillo</b>	\$ 1850
<b>Crudo Di Parma,</b> con babaganush y mini pitas tibias	\$ 1980
<b>Salchicha parrillera</b> con provoleta y salsa criolla	\$ 1180
<b>Duo de empanadas</b> Tucumana y Salteña	\$ 480
<b>Tortilla Española</b> Chorizo colorado y espárragos trufados	\$ 990
<b>Mejillones a la Provenzal</b>	\$ 990
<b>Rabas</b> con Alioli Cítrico	\$ 1350
<b>Buñuelos de Espinaca</b> con salsa tártara	\$ 750
<b>Brochette de vieiras, mejillones, langostinos y panceta</b>	\$ 1790
<b>Texturas de Hongos</b>	\$ 1290
<b>Pulпитos y Papas Rotas</b>	\$ 2650
<b>Aceitunas Ascolanas</b> con salsa tártara	\$ 750

# Manidaje

Canning - Ezeiza - Buenos Aires

**02**

**ENSALDAS**

<b>Caesar con Pollo</b>	\$ 990
<b>Caesar con Langostinos o Salmón</b>	\$ 1650
<b>Ensalada de Langostinos</b>	\$ 1950
<b>Ensalada de rúcula</b> Higos y Patagonzola	\$ 1250
<b>Ensalada Mediterránea</b> Cous cous, pimientos, corazón de alcaucil, alcaparras y olivas negras	\$ 1150
<b>Ensalada Tibia de puerro</b> Lechugas y castañas de caju	\$ 1150
<b>Ensalada de Rúcula y Parmesano</b>	\$ 750
<b>Ensalada de tres gustos a elección</b>	\$ 750

**03**

**GUARNICIONES**

<b>Alcaucil o Coles al modo del chef</b>	\$ 550
<b>Puré de Papas o Papas al Natural</b>	\$ 390
<b>Texturas de Boniato</b>	\$ 390
<b>Puré de Cabutia</b>	\$ 390
<b>Espinacas a la crema</b>	\$ 490
<b>Espárragos grillados</b>	\$ 560
<b>Verduras grilladas</b>	\$ 450
<b>Papas fritas o Papines Soufle</b>	\$ 390
<b>Milhojas de Papas</b>	\$ 490
<b>Batatas fritas con mayocurry</b>	\$ 390
<b>Revuelto de Gramajo</b>	\$ 600

# Maridaje

Canning - Ezeiza - Buenos Aires

04

PRINCIPALES

<b>Pamplona de pollo</b>	\$ 1250
<b>Pamplona de cerdo, piña asada y pure de boniato</b>	\$ 1250
<b>Kentucky ribs &amp; Cole Slaw</b>	\$ 2400
<b>Tomahawk</b> Ideal para compartir entre 2/3 personas	\$ 6500
<b>Prime Ribs</b> Sugerimos no pedirlo muy cocido	\$ 3800
<b>T-Bone</b> Sugerimos no pedirlo muy cocido	\$ 3800
<b>Entraña</b> - Consultar -	\$ 3100
<b>MARIDAJE</b>	\$ 1550
<b>Asado Sous Vide</b> (18 horas de cocción, para 2 o 3 personas)	\$ 7100
<b>Trucha pure de arvejas y arroz salvaje</b>	\$ 2950
<b>Paella de mariscos y socarrat</b>	\$ 2950
<b>Salmón rosado a la plancha</b>	\$ 2950
<b>Pulpo a la chapa</b> con de papas al natural	\$ 7900
<b>Pesca del día al modo del chef</b>	\$ 1950
<b>Risotto de Langostinos y esparragos</b>	\$ 2450
<b>Risotto de Hongos</b>	\$ 1650
<b>Solomillo de Ciervo y Quinotos</b>	\$ 3600
<b>Rack de Cordero Oriental</b>	\$ 3600

# Manidaje

Canning - Ezeiza - Buenos Aires

04

PASTAS

Nuestras Pastas caseras son producidas por **PIADOLA**

<b>Lasagna vegetariana</b>	\$ 1200
Capas de vegetales, salsa filetto, mozzarella y parmesano)	
<b>Ñoquis tricolor con salsa a elección</b>	\$ 890
<b>Cappellacci de cordero</b>	\$ 1750
Rellenos de cordero braseado 6 horas y reducción de Merlot	
<b>Varenikes</b>	\$ 1220
Nuestra interpretación de la tradicional pasta, con el perdón de la Bobe	
<b>Raviolón de ternera gratín</b>	\$ 1550
Rellenos de ternera braseada, crema de leche y parmesano gratinado	
<b>Dalplin Genoves tuco y pesto</b>	\$ 1750
Rellenos de seso, mollejas y ternera braseada, un manjar	
<b>Raviolon de espinacas con salsa a eleccion</b>	\$ 1220
<b>Sorrentinos de Salmón</b>	\$ 1950
Rellenos de salmón ricota y eneldo en salsa de crema de hongos	
<b>Cintas negras, langostinos y crema de ajos</b>	\$ 2400
Cintas al huevo con tinta de sepia, en suave crema de ajos braseados al romero	
<b>Cintas de Espinacas</b>	\$ 1400
Con polpetas de lomo y suave filetto	
<b>Tagliatelle de Cecco y mejillones al vino blanco</b>	\$ 1650
<b>Oriccietti de Cecco con hongos y aceite de trufas</b>	\$ 1750
<b>Creppes de espinacas en salsa mixta</b>	\$ 1150
<b>Papardelles Mediterraneoos</b>	\$ 1150
Sarteneados con olivas negras, corazon de alcaucil, cherrys, alcaparras y albahaca	

# Manidaje

Canning - Ezeiza - Buenos Aires

**05**

**POSTRES**

<b>Volcán de chocolate</b>	\$ 1200
<b>Volcán de dulce de leche</b>	\$ 1200
<b>Flan casero mixto</b>	\$ 550
<b>Il Vero Tiramisú</b>	\$ 550
<b>Creme Brulee</b>	\$ 850
<b>Mousse de chocolate</b>	\$ 850
<b>Higos en almíbar y Quesos</b>	\$ 850
<b>Zapallos y Naranjas en almíbar con crema</b>	\$ 850
<b>Tabla de frutas</b>	\$ 900
<b>Creppe de dulce de leche</b>	\$ 550
<b>Strudel de manzana</b>	\$ 1200
<b>Frutillas con crema</b>	\$ 900
<b>Budin de Pan mixto</b>	\$ 900
<b>Vigilante Gourmet</b>	\$ 850
<b>Nuestro Melón</b>	\$ 900
<b>Postre Cítrico</b>	\$ 990
<b>Duo de Profiteroles</b>	\$ 1050
<b>Bochas de Helado</b> (2) a elección (frutilla - limón - chocolate - crema americana - dulce de leche)	\$ 600

# Manidaje

Canning - Ezeiza - Buenos Aires

06

BEBIDAS

<b>COPA DE VINO</b>	\$ 450
<b>CERVEZAS</b>	
1/2 Pinta	\$ 300
Pinta	\$ 400
Corona 375	\$ 380
Cerveza en Lata 500cc	\$ 350
<b>Gaseos Línea Coca-Cola</b>	\$ 190
Aguas Villavicencio	\$ 200
Aguas saborizadas - Línea Levité	\$ 190
Aqua Panna	\$ 190
San Pellegrino	\$ 490
<b>CAFÉ</b>	
Espresso	\$ 190
Espresso Cortado o con Crema	\$ 200
Espresso Lungo	\$ 200
Espresso Lungo Cortado o con Crema	\$ 250
<b>TÉ</b>	\$ 180
<b>Silencio</b> (Té verde-manzanilla-naranja)	
<b>Grey</b> (Té negro - Esencia de bergamota)	
<b>Ilumine</b> (Té negro clásico) - Verde (Té verde - canela - jengibre)	
<b>NATURALES</b>	
Exprimido de Naranja	\$ 300
Exprimido de Pomelo Rosado	\$ 330
Exprimido de Naranja y Pomelo Rosado	\$ 330
Limonada o Pomelada con menta y jengibre	\$ 780

Formas de pago, efectivo, débito y tarjetas de crédito  
Servicio de mesa \$ 150 (en menú ejecutivo esta incluido)