














R E I N A M O R A
RESTAURANT

EL COMIENZO
THE BEGINNING

Texturas de centolla: Gratinada, natural y grillada King Crab textures: Gratinated, natural and grilled	 	\$ 1200
Pulpo salteado, puré de batatas y castañas con salsa criolla de maíz ahumado Seared octopus, mashed sweet potato and chestnut with smoked corn criolla sauce	 	\$ 900
Sopa de centolla King Crab Soup	 	\$ 800
Sopa de zanahoria y brusqueta con queso brie Carrot soup and brusqueta with brie cheese		\$ 550
Ensalada Caesar's con langostinos a la plancha Caesar's salad with seared shrimps		\$ 750
Ensalada de hojas verdes, olivas negras, calabazas asadas y vinagreta de frutos secos. Mix of green leaves salad with black olives, roasted pumpkins and a dried fruits vinaigrette	  	\$ 600
Tabla del Canal. Cazuela de mariscos, tempura de langostino, centolla gratinada y brusqueta con trucha ahumado en lenga Channel sampler. Seafood stew, shrimp tempura, gratinated kingcrab and a Brusqueta with wild smoked salmon in lenga.		\$ 1900
Tabla vegetariana. Variedad de quesos, caponata de vegetales y porotos, arrolladito de repollo Vegetarian sampler. Variety of cheeses, vegetables and beans caponata and cabagge roll.		\$ 1100



Local



Libre de gluten
Gluten free















Vegetariano
Vegetarian



Contiene nuez
Contains nut





El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud Ley Nac. 14349
Consuming too much salt is injurious to health Nat. Law 14349

PLATOS PRINCIPALES
 MAIN COURSES

<p>Merluza negra sobre costra de papa, ensalada de brócoli y tomates asados Black hake on potato crust, broccoli and roasted tomato salad</p>	 	<p>\$ 1650</p>
<p>Risotto de frutos de mar Seafood risotto</p>		<p>\$ 1100</p>
<p>Trucha con cous cous de calabaza y verdeo Trout with pumpkin and spring onion cous cous</p>		<p>\$ 800</p>
<p>Cazuela de cordero fueguino Tierra del Fuego lamb stew</p>	 	<p>\$ 900</p>
<p>Lomo grillado con reducción de malbec, papa rellena y crocante y provoleta Grilled beef tenderloin with malbec reduction, stuffed potato and cheese cracker</p>		<p>\$ 850</p>
<p>Ojo de bife, revuelto de gramajo y pesto de tomates secos Rib eye steak, gramajo scramble eggs and a dried tomatoes pesto</p>		<p>\$ 900</p>
<p>Strudel de merluza negra con salsa de puerro Black hake studel with leek sauce</p>		<p>\$ 900</p>
<p>Sorrentinos de espinaca y quesos con crema de hongos patagónicos Sorrentinos of spinach and cheeses with patagonic mushroom cream</p>	 	<p>\$ 780</p>
<p>Penne rigate con salteado de olivas negras, tomate y brócoli Penne rigate with seared black olives, tomato and broccoli</p>		<p>\$ 650</p>


REINAMORA
RESTAURANT

UN DULCE FINAL
SWEET

Tradicional flan argentino Argentinian traditional flan		\$ 400
Cheesecake en cápsula de chocolate Cheesecake in chocolate cover		\$ 500
Ensalada de frutas con helado de limón Fruits salad with lemon ice cream		\$ 450
Hojaldre de manzana con helado artesanal Apple puff pastry with handcrafted ice cream		\$ 450
Porción de torta Slice of cake		\$ 450
Helados Ice Creams		\$ 380

BAJATIVOS
DIGESTIVES

Licor Legui	\$ 550
Licor Lemoncello	\$ 600
Malamado Zuccardi malbec	\$ 800
Hennessy VSOP	\$ 1200
Chivas Regal 12	\$ 1200
Johnnie Walker etiqueta dorado	\$ 1600

