

Entradas

Bruschetta de morcilla y jamón crudo

Rodaja de pan de campo tostada con morcilla jamón crudo y muzzarella.

Sopa crema de calabaza

Calabaza, crema y caldo de la casa.

Sopa del Beagle

Sopa especiada de verduras y mariscos.

Provoleta asada & jamón crudo

Provoleta, láminas de jamón crudo y tostadas de pan de campo.

Langostinos al ajillo

Langostinos salteados en ajo, perejil, pimentón y aceite de oliva..

Rabas

Ensalada tibia de pulpo

Tomates cherry, remolachas, alcaparras, verdeo, queso azul, vieyras y pulpo.

Centolla al natural

Centolla al natural sobre taboulé de trigo burgol.

Principales

Paella del fin del mundo. (para dos)

Arroz bomba, mix de mariscos, pollo, panceta y vegetales.

Cazuela de cordero patagónico

Cordero braseado, salsa de tomate, vegetales y papas doradas.

Merluza negra Fueguina

Merluza negra grillada con panaché de vegetales de estación.

Tournedó de lomo

Lomo grillé acompañado de tomates asados y puré de papas saborizado con panceta y verdeo.

Trucha Arcoiris-

Trucha a la plancha sobre colchón de arroz aromático Basmati y hongos.

Ojo de bife Komenk

Ojo de bife grillé, salteado de hongos, panceta y verdeos con guarnición de papas rusticas salteadas en manteca de hierbas.

Ojo de bife Argentino

Ojo de bife grillado acompañado con mini ensalada (tomate, lechuga, cebolla) y huevos fritos sobre gajos de papa + clásica criolla.

Salmón rosado del Pacifico

Salmón a la plancha acompañado de una ensalada de vegetales asados.

Risotto vegetariano

Risotto de calabaza montado con parmesano, terminado con queso azul y manteca noisette de romero.

Risotto de hongos y langostinos

Risotto de arroz arborio, hogos y langostinos montado con parmesano.

Ensalada Caesar

Lechuga, tomates cherry, croutons, queso parmesano, salsa caesar (opcional pollo o langostinos).

Centolla a la pamesana

Centolla en salsa rosa y vegetales gratinados.

Picada de Mar (para dos)

Camarones al Ajillo, Mejillones a la Provenzal, Rabas fritas tiernizadas, Albondigas de merluza, Langostinos Rebozados, Calamares al pesto, Mejillones 1/2 valva gratinados, Papas fritas Provenzal, 2 dip con salsas

Pastas

Sorrentinos veganos

Sorrentinos de masa de espinaca, rellenos de espinaca con salsa filetto.

Sorrentinos de cordero & salsa de hongos

Sorrentinos rellenos de cordero con salsa crema de hongos.

Sorrentinos a la Parisienne

Sorrentinos de ricota, jamón y nuez con salsa Parisienne.

Spaghetti con frutos de mar

Pasta seca italiana con salsa de mix de mariscos del csnsl y vegetales.

Ñoquis cuatro quesos

Clásicos ñoquis de papa con salsa cuatro quesos.

Ravioles de salmón rosado

Ravioles de salmón rosado en salsa crema de camarones.

Wok de pollo &spaghettis

Pollo salteado con vegetales, spaghettis y salsa de soja.

Tortellini de langostinos y centolla

Pasta rellena de langostinos y centolla, salteada en aceite de albahaca sobre emulsión de arvejas y tomates asados.

Platos clásicos

Salmon a la plancha

Trucha a la plancha

Merluza al horno

Medallón de lomo

Bife de chorizo

Milanesas de peceto

Suprema de pollo

Pollo Grillé

Pizzetas y sándwiches especiales

Hamburguesa casera Komenk

Guarniciones

Variedad de verduras grilladas

Ensalada tres variedades

Ensalada cinco variedades

Opciones (lechuga, tomate, zanahoria, huevo, choclo, arvejas, remolacha, queso, jamón cocido, queso azul).

Opcional pollo o atún en ensalada

Puré de papa o calabaza

Papas fritas bastón

Papas al natural

Salsas filetto, blanca, crema

Salsa Boloñesa

Spaghettis

Postres

Coulant de chocolate

Volcán de chocolate acompañado de helado de frutos rojos & salsas.

Parfait de almendras caramelizadas

Postre Komenk

Brownie, crema batida, frutos rojos y helado.

Tarta tibia de chocolate

Tarta de chocolate con naranjas confitadas.

Crumble de manzana

Tarta de manzana con helado de americana.

Tiramisú de la casa

Bocha de helado a elección

Ensalada de frutas