



19:30 A 00 H

PLATITOS

\$15.900

ÑOQUIS DE BONIATO TOSTADOS
Con repollitos de bruselas, panceta ahumada,
cherries amarillos y queso feta

\$14.900

CROQUETAS DE KALE
Con alioli y vinagreta de sweet chili

\$17.500

HUMITA SANTIAGUEÑA
Con queso Gascony tostado y quiquirimichi

\$15.900

TORTILLA DE PAPAS
Con alioli / Opcional: con anchoas de Mar del Plata **\$5.900**

\$17.500

CALAMAR A LA PLANCHA
Sobre alioli de ajo negro



19:30 A 00 H

PRINCIPALES

\$29.900

PASTEL DE PAPAS

Con lomo, puré de papas ahumadas y pimentón de Cachi

CANELONES DE RICOTA VENTIMIGLIA Y ESPINACA

Con salsa de tomates

CAVATELLI CON ALCAUCILES

Con pesto de albahaca y queso cheddar

PESCA DEL DÍA

Con crema de coliflor ahumada y chutney de tomate

MILANESAS

de lomo con alioli de mostaza antigua

SETA DE CARDÓ (V)

Con crema de cajú tostado, batatas paille y ensaladita verde

CHURRASQUITO JUJEÑO (300gr)

de cerdo, con maní, lima y cilantro

\$36.600

BIFE DE CHORIZO

sobre emulsión de zanahorias

TRUCHA AL HORNO DE BARRO

Con beurre blanc y puerros asados

\$44.900

POLLITO AHUMADO (PARA COMPARTIR)

Medio pollo al horno de barro con nuestra salsa verde.

De libre pastoreo, de Carlos Keen

(V) Vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta



19:30 A 00 H

GUARNICIONES

2 OPCIONES
\$20.600

3 OPCIONES
\$23.900

COUS COUS DE COLIFLOR (V)

Palta, brócolis tostados, leche de tigre y granada

ENDIVIAS, ESPINACA, NARANJA Y PATAGONZOLA

Con vinagreta de Dijon

BONIATOS, CALABAZAS Y ZANAHORIAS ASADAS

Con salsa de yogur, chermoula y semillas de girasol

PAPAS, PORTOBELLOS Y HUEVO SOFT

Con crema de trufa y cebollitas

MUJADARA (V)

Arroz aromático con lentejas, especias y cebollita frita

\$11.900

PURÉ DE PAPAS Y COLIFLOR

PAPAS FRITAS (V)

Con polvo de kimchi

CHIPÁ GUAZÚ CON QUESO BRIE

(V) Vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debemos tener en cuenta



19:30 A 00 H

PARA BEBER

\$6.600

JUGO DE NARANJA

\$6.000

LIMONADA

\$6.000

**LIMONADA TERERÉ
CON YERBA MATE**

Cedrón, burrito y cola de caballo

\$6.000

LIMONADA DE HIBISCUS

CERVEZAS

\$6.500

CORONA

CORONA 0% ALCOHOL

KOMBUCHAS

\$6.400

ROSÉ

Pétalos de rosa e hibisco

CARIBEÑA

Ananá y pimienta de Jamaica

FLOWER POWER

Pomelo rosado y jengibre

TRAGOS

\$9.700

APEROL SPRITZ

GIN TONIC

VERMOUTH

(V) Vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta



19:30 A 00 H

POSTRES

\$13.500

TORTA VASCA

Con membrillos en vino tinto

ISLA FLOTANTE CON SAMBAYÓN DE FERNET

Con nueces pecan caramelizadas

TORTA DE 12 CREPES JAPONESA

Con salsa de dulce de leche

SEMIFREDDO DE PISTACHOS

Con Charlotte

MILHOJAS DE MANZANA (V)

sobre crema de almendras

PAVLOVA VOLCÁN

Con merengue, crema, dulce de frambuesas
y fruta fresca

NÉMESIS DE CHOCOLATE

La clásica receta del River Café

(V) Vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta



19:30 A 00 H

CAFETERÍA

Café / Lágrima / Cortado / Latte

\$3.800

POCILLO

\$4.400

JARRITO

\$5.000

DOBLE

TÉ

\$4.900

ENGLISH BREAKFAST / TÉ NEGRO

Un clásico robusto y malteado con té de Sri Lanka y Darjeeling

EARL GREY / TÉ NEGRO

De India, infusionado con aceite de bergamota y flores de aciano azul. Fresco y clásico

DOUBLE DETOX / TÉ VERDE

Té verde intenso con limón, ginseng, jengibre, lemongrass y canela. Cítrico y equilibrado, con un toque dulce

ARABIS / TÉ ROJO

Exótico oolong con pétalos de caléndula, rosas amarillas y aroma a limón mediterráneo

(V) Vegano

Por favor informanos si tenés alguna alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta

ARTE DE TAPA

Cada temporada es una nueva historia: ingredientes de estación, combinaciones muy nuestras, sabores diferentes. Acompañada de un nuevo arte de tapa por **Fábrica de Estampas**, el proyecto de Delfina Estrada y Victoria Volpini. Desde su taller en Coghlan ilustran, imprimen y editan artesanalmente. Un proyecto con el que compartimos el amor por lo que se crea con las manos.

En Casa Sáenz la propuesta es compartir: platos para tirar al medio y probar de todo un poco, vinos de producciones pequeñas pensados para fomentar sobremesas largas. Una cocina viva, con sabores que dejan marca y un objetivo clarísimo: que siempre quieras volver.

Bienvenidos a Casa Sáenz.

Cada portada es una ilustración única e irrepetible impresa en xilografía.