

MENU SECRETO

DE NUESTRA PARRILLA A LEÑA DE VID FROM OUR WINE WOOD GRILL

Bife de costilla 450 grs | Manteca de malbec
Bone-in NY strip 450 grs | Malbec butter
Ojo de bife 400 grs | Chimichurri
Rib Eye 400grs | Chimichurri
Lomo 400 grs | Chimichurri
Tenderloin 400 grs | Chimichurri
Vacío 400 grs
Flank Steak 400 grs
Entraña tiernizada
Tenderized Skirt steak
Fillet de Truchón | Sofrito de alcaparrón
Patagonian Trout | Fried capers

DE NUESTRO ASADOR A LEÑA DE MANZANO FROM OUR APPLEWOOD PIT FIRE

Asado de tira | Guarnición del día (5 horas de cocción)
5-hour Braised Short ribs | Side dish of the day

DE NUESTRO HORNO DE BARRO A LEÑA DE VID FROM OUR VINE WOOD MUD OVEN

Raviolones de asado braseado | Salsa de tomate fresca | Kalamata | Burrata
Braised short ribs ravioli | Fresh tomato sauce | Kalamata | Burrata
Ñoquis soufflé de papa | Demi-glace de vegetales | Escamas de Grana Padano
Potatoes gnocchi souffle | Vegetables demi-glace | Grana Padano Squamas
Pesca del día | Hongos Shitakes | Vegetales Salteados | Harissa
Catch of the day | Shitakes mushrooms | Sauteed Vegetables | Harissa Sauce
Cordero braseado | Curry de lentejas turcas | Raita
Braised Lamb | Turkish lentils Curry | Raita Sauce
Matambrito de cerdo | Batatas caramelizadas | Vinagreta cítrica
Pork skirt | Sweet potatoes | Citrus vinaigrette
Medio Pollo baby | Pure de papa ahumado | Coliflor Rostizado
Half baby chicken | Smoked mashed potatoes | Grilled Cauliflower

ACOMPAÑAMIENTOS SIDES

Vegetales al rescoldo Romesco	Ash roasted vegetables Romesco Sauce
Puré de papa aligot	Potato aligot purée
Humita Queso Brie	Creamy Corn Brie cheese
Papas Fritas Salsa Bearnesa	French fries Bearnese Sauce
Papa rellena Kale Patagonzola	Stuffed potatoe Kale Patagonzola
Acelgas Espinacas Queso Gouda Hongos Girgolas	Chard Spinach Gouda cheese Musrooms Girgolas

LOS DOMINGOS

APERITIVOS

SMALL PLATES

Empanada

Empanada

Picada Secreta

Our Secret "Picada"

ACHURAS

OFFAL

Chorizo

Chorizo

Molleja

Sweet bread

Morcilla

Blood pudding

Chinchulín

Tripe

ENSALADAS DEL DÍA

SALADS OF THE DAY

DE NUESTRA PARRILLA A LEÑA

DE VID Y ZARZAMORA

FROM OUR VINE AND

BLACKBERRY WOOD GRILL

Variedad de cortes de carne

Variety of meat cuts

DEL ASADOR

FROM THE FIRE PIT

Asado de tira | Chivito | Brochette del día

Short Rib | Goat | Brochette of the day

GUARNICIONES

SIDES

Vegetales al rescoldo | Romesco | Papas Fritas

Ash roasted vegetables | Romesco | French fries

POSTRES

DESSERTS

Variedad de postres

Variety of desserts

Helados *Dolce morte*

Ice creams *Dolce morte*

Disponible solo Domingos de 12:30 hs a 16:00 hs

Available only on Sundays from 12:30 hs to 16:00 hs



FOUR SEASONS HOTEL
Buenos Aires

Cerrito 1455, Ciudad Autónoma de Buenos Aires C1010ABC, Argentina
tel: +54-11-4321-1552 www.fourseasons.com

MENU SECRETO

APERITIVOS SMALL PLATES

1/2 1

Empanadas
Meat Empanada
Berenjenas al escabeche | Almendras tostadas | Queso de cabra | Salsa Tahina
Pickled eggplants | Toasted almonds | Goat cheese | Tahina sauce
Jamón crudo | Camembert grillado | Pan de campo
Prosciutto | Grilled Camembert | Field bread
Croquetas de morcilla | Manzana verde
Blood sausage croquets | Green apple
Hongos salteados | Huevo estrellado
Sautéed mushrooms | Fried egg
Chorizo | Pimientos asados
Chorizo | Roasted bell pepper
Langostinos al ajillo | Akusay grillado
Prawns | Garlic sauce | Grilled akusay
Provoleta de cabra | Pesto de tomate | Ensalada de hierbas
Goat cheese provoleta | Tomato Pesto | Herbal salad
Hallumi grillado | Criolla de granada
Grilled Hallumi | Pomegranate criolla sauce
Mollejas | Limón encurtido en oliva
Sweetbreads | Lemon pickled in olive oil
Mollejas de chivito | Ensalada de tomate reliquia
(Producto estacional. Consultar disponibilidad)
Baby goat sweetbreads | Relic tomatoes salad
Pulpo grillado | Emulsión de pimientos | Papines | Salsa criolla
Grilled octopus | Pepper sauce | Baby potatoes | Criolla sauce

ENSALADAS SALADS

NUESTRAS BASES DE HOJAS

Espinaca, Criolla, Rúcula | Radicchio, Radicheta, Endivia | Iceberg | Morada
YOUR CHOICE OF GREEN

Spinach, Romaine, Arugula | Radicchio, Chicory, Endive | Iceberg | Purple Lettuce

INGREDIENTES

Tomates frescos | Tomates secos | Parmesano | Queso feta | Queso de cabra | Cítricos |
Quinoa | Huevo | Cebolla morada | Choclo asado | Zanahoria | Pepino | Hinojo |
Pimientos asados | Papines | Croutons | Palta | Palmito | Burrata | Remolacha asada | Aceitunas
Kalamatas | Mix de Frutos Secos.

INGREDIENTS

Fresh tomato | Sundried tomato | Parmesan cheese | Feta cheese | Goat cheese | Citrus wedges |
Quinoa | Egg | Red onion | Roasted corn | Carrot | Cucumber | Fennel | Roasted bell pepper | Baby
potatoes | Croutons | Avocado | Heart of palm | Burrata | Roasted beet | Nuts | Kalamatas olives.

ADEREZOS

Anchoa | Mostaza | Balsámico | Frutos Rojos | Oliva y aceto | Limoneta

DRESSINGS

Anchovy | Mustard | Balsamic | Red Berries | Olive Oil and Balsamic vinegar | Lemon



FOUR SEASONS HOTEL
Buenos Aires

Cerito 1455, Ciudad Autónoma de Buenos Aires C1010ABC, Argentina
tel. +54-11-4321-1552 www.fourseasons.com



FOUR SEASONS HOTEL
Buenos Aires

Cerito 1455, Ciudad Autónoma de Buenos Aires C1010ABC, Argentina
tel. +54-11-4321-1552 www.fourseasons.com



FOUR SEASONS HOTEL
Buenos Aires

Cerito 1455, Ciudad Autónoma de Buenos Aires C1010ABC, Argentina
tel. +54-11-4321-1552 www.fourseasons.com

S
MENU
SECRETO



S
MENU
SECRETO



S
MENU
SECRETO

