

ME NU



WWW.ELENAPONYLINE.COM

DINNER

APPETIZERS

GRILLED OCTOPUS, potato, sweet bell pepper,
parsley alioli, tomato
GRILLED SWEETBREADS, lemon emulsion,
mashed potatoes, egg and basil
SAUTÉED SHRIMP, beetroot moutabel, chickpea flour and
chard fritters, lemon, cucumber and yogurt
ROASTED SMOKED BACON, kabutia pumkin 'locro',
guacatay and soft egg
SALMOREJO BURRATA, fresh tomatoes,
croutons, powdered black olives
WARM CAMEMBERT, truffled French toast,
chestnut puree, roasted mushrooms
BITTER LEAVES, fennel, radish, cucumber,
grapefruit, feta cheese, orange dressing

OUR CHARCUTERIE

ELENA SELECTION

Kobe Bresaola, Cured Duck breast, Camembert, Aged Cheddar
For 2 / For 4

FÉLIX SELECTION

Salami DOC, Prosciutto, Brie, Lincoln cheese
For 2 / For 4

CHEESES (2 OZ)

Served with

Ciabatta Bread / Honey Comb

Lincoln
Buffalo semi-hard Cheese
Patagonzola Blue Cheese
Crottin
Aged Cheddar
Brie

COLD CUTS (2 OZ)

Served with

Ciabatta Bread / Home made pickles

Kobe Bresaola
Cured Duck Breast
Cured White Anchovies
Prosciutto
Mortadella with nuts
Salami DOC

ROTISSERIE

THURSDAY - SPICED FREE RANGE CHICKEN, Fatush salad with cucumber, lettuce, yogurt and green pepper

FRIDAY - PORK RIBS, black garlic mashed potatoes, coleslaw

SATURDAY - SUCKLING PORK, fried sweet potato, swiss chard, garlic and mushroom

MAIN COURSE

ARROZ NEGRO, black squid ink rice, baby squid, shrimp, calamari,
Spanish chorizo, green beans (ideal for 2)

Individual portion

ROASTED BABY GOAT, creamy "humita"
marinated zucchini slices

LAMB SHOULDER, spiced organic whole rice, fresh tomato,
basil, yogurt

DUCK MAGRET, creamy polenta, roasted vegetables,
beetroot juice reduction

SPAGHETTI NERO with seafood

SPAGHETTI CARBONARA, Grana Padano cheese, smoked bacon,
guanciale, cream, egg yolk

RICOTTA MUSHROOM SPINACH ROTOLINI, tomato fondue,
pine nuts, basil

SIDES

ELENA STUFFED POTATO, parmesan cheese, bacon, chives

SMOKED potato purée

CHEESE soufflé

GLOBE SQUASH, brie, almond, egg and truffle

HOMEMADE FRENCH FRIES

SWISS CHARD, garlic and mushrooms

ARUGULA SALAD, eggplant purée, pickled mushrooms, 63° egg, pine nuts

ROASTED CAULIFLOWER, pistacchio, lime, dill

FROM THE GRILL

ARGENTINEAN KOBE (10 oz)

NEW YORK STRIP

DRY AGED

T-BONE (950grs) (ideal for 2)

RIB EYE bone-in (15 oz)

ANGUS

TENDERLOIN

NEW YORK STRIP

RIB EYE

FISH

"MARISCADA"

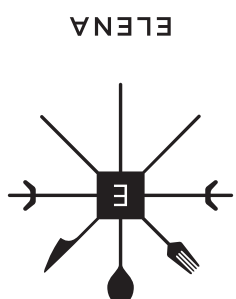
Trout, octopus, shrimp, catch of the day, sautéed squid
(ideal for 2)

TROUT

CATCH OF THE DAY

WE OFFER A LARGE VARIETY OF GLUTEN FREE ITEMS

WE WORK WITH LOCAL FARMS AND PRODUCERS TO CREATE OUR URBAN KITCHEN FROM
ARGENTINE ROOTS: PIEDRAS BLANCAS, TRES ARROYOS, LAS DINAS, PUEBLO ESCONDIDO,
LA SUERTE, TRUCHAS PATAGONIA, LA ANUNCIACION, SANTA OLALLA, KOBE BEEF ARGENTINA,
PRODUCTOS DE LA PATAGONIA, DRY AGED BEEF ARGENTINA, GRANJA ARRIVATA Y CHACRA PILAR



ME NU



WWW.ELENAPONYLINE.COM
CENA

ENTRADAS

PULPO GRILLADO, papa, pimenton, alioli de perejil, corazón de tomate
MOLLEJAS GRILLADAS, emulsión de limón, papas rotas, huevo y albahaca
LANGOSTINOS EN SARTÉN, moutabel de remolacha, buñuelos de harina de garbanzo y acelga, pepino, limón y yogurt
PANCETA DE CERDO AHUMADA Y BRASEADA, locro de kabutia, guacatay, huevo 63
BURRATA SALMOREJO, tomates frescos, croutons y polvo de olivas negras
CAMEMBERT TIBIO, tostada francesa trufada, puré de castañas y hongos rostizados
HOJAS AMARGAS, hinojo, rabanitos, pepino pomelo, queso feta, aderezo de naranja

NUESTRAS TABLAS DE LA CHARCUTERIE

TABLA ELENA

Bresaola Kobe, Jamón de Pato, Camembert, Cheddar añejado

Para 2 / Para 4

TABLA FÉLIX

Salame De Campo, Jamón Crudo, Brie, Lincoln

Para 2 / Para 4

QUESOS POR PESO (60 GRS)

Servidos con

Pan Ciabatta / Miel en panal

Lincoln
Semiduro de búfala
Queso Azul Patagonzola
Crottin
Cheddar añejado
Brie

FIAMBRES POR PESO (60 GRS)

Servidos con

Pan Ciabatta / Pickle casero

Bresaola Kobe
Jamón de Pato
Boquerones
Jamón Crudo
Mortadela con nueces
Salame de Campo



ROTISSERIE

JUEVES - POLLO DE CAMPO ESPECIADO, ensalada fatush, pepino, lechuga, yogur y pimienta verde

VIERNES - RIBS DE CERDO, puré de papa y ajo negro, ensalada coleslaw

SÁBADO - COCHINILLO, batatas fritas, acelgas, ajo y hongos

PRINCIPALES

ARROZ NEGRO, chipirones, calamar, langostinos, chistorra, chauchas (ideal para 2)

Porción individual

CABRITO ROSTIZADO, humita cremosa, láminas de zucchini marinado

PALETA DE CORDERO, arroz integral especiado, tomate fresco, albahaca, yogur

MAGRET DE PATO, polenta cremosa, vegetales asados, reducción de jugo de remolacha

SPAGUETTI NERO con frutos del mar

SPAGUETTI CARBONARA, Grana Padano,

panceta ahumada, guanciale, crema, yema

ROTOLINI DE RICOTTA, HONGOS Y ESPINACA, fondue de tomate, piñones y albahaca

PARRILLA

KOBE ARGENTINO (300grs)
BIFE ANGOSTO

CARNE DRY AGED
T-BONE (950grs) (ideal para 2)
OJO DE BIFE con Hueso (450grs)

ANGUS (300grs)
LOMO
BIFE DE CHORIZO
OJO DE BIFE

GUARNICIONES

PAPA RELLENA ELENA, parmesano, panceta, ciboulette
CREMOSO de papa ahumado

SOUFFLÉ de queso

ZAPALLITOS, brie, almendra, huevo y trufa

PAPAS FRITAS CASERAS

ACELGA, ajo y hongos

ENSALADA DE RÚCULA, puré de berenjenas, escabeche de hongos, huevo 63° y piñones

COLIFLOR ROSTIZADO, pistachos, lima, eneldo

PESCADOS

MARISCADA

Trucha, pulpo, langostinos, pesca del día, salteado de calamares (ideal para 2)

TRUCHA
PESCA DEL DÍA

CONTAMOS CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

GRANJAS Y PRODUCTORES LOCALES QUE ACOMPAÑAN A NUESTRA COCINA URBANA
DE RAÍCES: PIEDRAS BLANCAS, TRES ARROYOS, LAS DINAS, PUEBLO ESCONDIDO, LA SUERTE, SUEÑO VERDE, TRUCHAS PATAGONIA, LA ANUNCIACIÓN, SANTA OLALLA, KOBE BEEF ARGENTINA, PRODUCTOS DE LA PATAGONIA, DRY AGED BEEF ARGENTINA, GRANJA ARRIVATA Y CHACRA PILAR.