



Aramburu

R e s t a u r a d o r

● **Gonzalo Aramburu**

Paté de ave bañado con yogur  
Trufas funghi  
Roll de cacao y queso de cabra

Tartare délice.  
Quinoa roja, huevas de codorniz,  
helado de mostaza y miel

Ensalada de estación

Decápodo fresco entre masa kadaif sobre piedra reflectaría  
Sopa de crustáceos

Ñoquis de azafrán y cítricos, moluscos cefalópodos carnívoros entre algas

Trucha arcoiris, achicoria silvestre, espuma de limón & cauliflower

Cochinillo confitado,  
pomada de cabutia,  
zanahorias baby,  
sorbete de mandarinas

Filet mignon y tubérculos de los andes con liliáceas. Apionabo

Frutos secos del delta, red delicious en sorbete

Bavarois de lima, granada, delicias de frutas

Helado de café, coco, granita de cardamomo, biscuit de avellanas, couscous de moca

Finales de mesa

**Agustina de Alba**  
*S o m m e l i e r*



**Carolina Guariniello**  
*A n f i t r i o n a*

**\$450**

*Wine not included*

**\$320**

*Maridaje / Pairing*

*Pay cash and ask for discount*