

## ***Entradas - Starters***

**Langostinos australes marinados en jengibre, crocante de morcilla, salsa romesco y brotes de estación**

*Ginger marinated Southern prawns, black pudding crisp, romesco sauce and seasonal sprouts*

**Burrata cremosa con pesto de rucula, castañas de caju tostadas e hinojos baby al hierro con gotas de reducción de aceto**

*Creamy burrata with arugula pesto, toasted chestnuts and roasted baby fennel with aceto reduction*

**Croquetas de mollejas y bechamel, tomates secos hidratados en oporto y mix de hojas orgánicas**

*Gizzards and bechamel croquettes, Oporto hydrated dry tomatoes and mix of organic leaves*

**Ceviche de hongos frescos (girgolas, portobellos, champiñones, cebolla morada, lima, cilantro, maíz cancha, chile rocoto y naranja)**

*Fresh mushrooms Ceviche (girgolas, portobellos, mushrooms, red onion, lime, cilantro, corn field, hot pepper and orange chili)*

***Chef Ignacio Garcia Lucero***

## ***Ensaladas - Salads***

### ***ENSALADA CESAR***

**Pollo grillado, mix de lechugas, queso parmesano, croutones de focaccia y aderezo cesar**

#### ***CAESAR SALAD***

*Grilled chicken, lettuce mix, parmesan cheese, focaccia croutons and cesar dressing*

### ***TABULE***

**Ensalada de trigo burgol, pepino, tomate concasse, perejil, cilantro, cebolla morada, acompañada de coliflor asada**

#### ***TABULE***

*Burgol wheat, cucumber, concasse tomato, parsley, cilantro, purple onion, accompanied by roasted cauliflower*

### ***POKE SALAD***

**Arroz de sushi, salmón marinado, pepino, jengibre encurtido, palta fresca, polvo de alga nori y semillas de sésamo negras**

#### ***POKE SALAD***

*Sushi rice, marinated salmon, cucumber, pickled ginger, fresh avocado, nori seaweed powder and black sesame seeds*

***Chef Ignacio Garcia Lucero***

## ***Principales - Main Courses***

**Penne rigatti, langostinos salteados, tomates cherry asado con aceto, pesto, mejillones, almejas y ciboullete con brotes de estación**

*Penne rigatti, sautéed prawns, cherry tomatoes roasted with aceto, pesto, mussels, clams and ciboullete with seasonal sprouts.*

**Bife de chorizo con chimichurri de hierbas frescas, ensalada de hinojos, rucula y láminas de queso gruyere**

*Chorizo steak with fresh herbs chimichurri, fennel salad, arugula and slices of gruyere cheese*

**Salmon rosado a la chapa acompañado de ensalada tibia de manzanas verdes, papas y cebolla moradas con aderezo de griviche**

*Iron roasted Pink Salmon accompanied by warm salad of green apples, potatoes and red onions with griviche dressing*

**BULL GO GUI Bife en sous vide a 58grados, rucula, pepino, zanahoria rallada salsa de miso, arroz gohan, ajo tostado con salsa bull go gui, banchan y pickles de nabo**

*BULL GO GUI Steak in sous vide at 58 degrees, arugula, cucumber, shredded carrot, miso sauce, gohan rice, toasted garlic with gogo gui sauce, banchan and turnip pickles*

***Chef Ignacio Garcia Lucero***

## ***Sandwiches y Snacks***

### **Hamburguesa Black Angus**

*Queso cheedar, panceta crocante y pepinillos en pan brioche*

*Cheedar cheese, crispy bacon and pickles in brioche bread*

### **Club Sandwich**

*Pollo grillado, palta, jamón cocido, tomate, lechuga, queso tibo en pan ciabatta*

*Grilled chicken, avocado, cooked ham, tomato, lettuce, tibo cheese in ciabatta bread*

### **Veggie**

*Hongos rebozados, palta fileteada, brotes de estación, cilantro fresco y queso mozzarella.*

*Stuffed mushrooms, sliced avocado, fresh cilantro and mozzarella cheese*

### **Rabas GrandView**

*Tubos de calamar fritos acompañados de mayo sweet chili, criolla de mango asado, cilantro fresco.*

*Fried squid, mayo sweet chili, roasted mango, fresh cilantro.*

### **Papas en doble fritura**

*Papas en doble fritura, ciboullete fresco, aderezo de queso crema y tropezones de panceta*

*Potatoes in double frying, fresh ciboullete, cream cheese dressing and bacon*

### **Nachos Mexicano**

*Nachos, salsa pico de gallo y guacamole*

*Nachos, pico de gallo sauce and guacamole*

## ***Chef Ignacio Garcia Lucero***

resto@grandview.com.ar



**GRANDVIEW**  
HOTEL & CONVENTION CENTER

## ***Postres - Desserts***

**Brownie de chocolate blanco, coulis de naranjas y helado de vainilla**

*White chocolate brownie, orange coulis and vanilla ice cream*

**Volcán de chocolate belga con helado de americana**

*Belgian chocolate volcano with American ice cream*

**Alfajor helado de dulce de leche, naranjas a vivo y menta freca**

*Dulce de leche ice cream alfajor, oranges and fresh mint*

**Mouse de chocolate, almendras fileteadas, frutillas frescas, crema pastelera**

*Chocolate mouse, sliced almonds, fresh strawberries, custard*

***Chef Ignacio Garcia Lucero***

*Precios expresados en pesos argentinos y con IVA incluido  
Prices expressed in Argentine pesos and with VAT included*