



Fervor

El secreto de la carne de Fervor, no es sólo la cuidadosa selección de la mejor carne, sino el cuidadoso proceso de “Maduración en seco con hueso” que realizamos de acuerdo a la antigua tradición argentina.

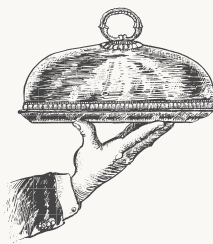
Nuestra carne madurada se almacena y cuelga en nuestras cámaras logrando que la humedad de la carne se evapore. La evaporación reduce el peso de nuestros cortes, concentrando su sabor natural. Además, las proteínas y las grasas generan una transformación logrando máxima ternura en la carne.

El resultado es una carne excelente, con un sabor extraordinariamente rico y textura mantecosa.

Con La Maduración se logra obtener una experiencia única. La carne pierde hasta un 15% de su volumen durante la Maduración. Nuestro proceso de preparación de cortes premium genera importantes mermas en los mismos. Desde el ingreso, un corte con hueso durante este proceso genera mermas que representan hasta un 50% del peso del corte de carne. Y si esto no es suficiente para aumentar el costo, debemos añadir los costos de los estrictos controles de temperatura y humedad, y una sala de mayor capacidad de almacenamiento de la planta de maduración.

Si usted nunca ha probado carne madurada antes, usted está a punto de gozar de una experiencia maravillosa!





ENTRADAS / STARTERS

Paté de campo / *Countryside pate*

Morrones asados / *Grilled sweet red peppers*

Setas a las brasas / *Grilled mushrooms*

Plato de jamón crudo italiano / *Plate of cured ham*

Buñuelos de acelga / *Fritters stuffed with swiss chard*

Provoleta / *Grilled provolone cheese*

Provoleta con tomates secos, rucula y cebolla morada
Grilled provolone cheese with dry tomatoes, arugula and red onion

Tortilla de papa y cebolla (4px) / *Omelet with potatoes and onions (4px)*

Rabas con zucchini y berenjena / *Fried Squid with zucchini and eggplant*

Calamar Grillado con Provenzal / *Grilled Squid with garlick and parsley*

Revuelto Gramajo

Calabaza Grillado con Semillas / *Grilled pumpkin with seeds*

ACHURAS / OFFAL

Salchicha parrillera hecha en casa
Home made grilled sausage

Chorizo hecho en casa
Home made seasoned pork sausage

Morcilla / *Black pudding*

Riñón / *Veal kidney*

Mollejas / *Sweetbread*

Sesos / *Brain*

Chinchulín de cordero
Lamb plaited chitlings

Rueda de achuras
Platters of offal, riñón, chinchulín, molleja

Empanada Santiagueña.
Cocción en horno de barro
Beef empanada. Santiagueña style



CUBIERTO
TABLE SERVICE





ENSALADAS / SALADS

Frutos de mar a la grilla

Rúcula, cebolla morada, tomates cherry, vinagreta lima

Langostinos

Palta, tomate cherry, vinagreta de tomates

Salmón a la grilla

Hojas mezclum, tomates secos, palta

Rúcula / *Arugula*

Radicchio / *Radicchio*

Huevo duro / *Hardboiled egg*

Remolacha / *Beet root*

Cebolla / *Onion*

Hojas verdes / *Mixed greens*

Zanahoria / *Carrot*

Papa / *Potato*

Endivias / *Endive*

Radicheta / *Radish greens*

Ensalada Verde / *Green salad*

PASTAS

Ravioles de ternera con tomate y albahaca

Beef raviolis with tomato

Tallarines con tomate y albahaca

Noodles with tomato and basil

DEL HORNO

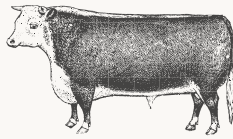
Pastel de Papas / *Potato pie*

HOMENAJE A MIGUEL BRASCÓ

Steak & Kidney Pie

Acompaña con copa Saint Felicien





CARNES / MEAT

VACUNA

Asado de campo (para 2 px.) / *Short ribs (4 inches)*

Asado especial (2 tiras) / *Short-ribs (2 meat strips)*

Asado especial 1/2 (1 tira) / *Short-ribs (1 meat strip)*

Bife de chorizo (600 gr) / *NY Strip steak*

Bife de chorizo (400 gr) / *NY Strip steak*

Bife de chorizo (200 gr) / *NY Strip steak*

Ojo de bife (600 grs) / *Ribe eye*

Ojo de bife (400 grs) / *Ribe eye*

Entrecot (500 grs) / *Rib eye with the bone*

Lomo (400 grs) / *Tender loin*

Colita de lomo (350 grs.) / *Tender loin*

Lomo (200 grs.) / *Tender loin*

Entraña / *Skirt steak*

Vacío del fino / *Thin flank steak*

Brochette de lomo / *Tender loin skewer*

Brochette a su gusto / *Mollejas, pollo, riñón. Weetbread, chicken, kidney*

T - bone steak

Lomo en pieza entera con perfume de romero y ajo y guarnición de vegetales a la parrilla (para 4px.) /

Tender loin with rosemary & garlic spice with grilled vegetables 4 px

CORDERO

Lomitos de cordero / *Lamb fillet*

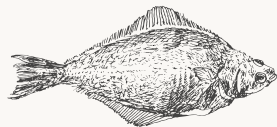
AVES

1/2 Pollo a las brasas / *grilled chicken*

CERDO

Solomillo / *Tender loin*

Matambre / *Thin flank steak*



MAR / SEA

ATLANTICO SUR / SOUTH ATLANTIC

Abadejo / *Short ribs (4 inches)*

Mero / *Short-ribs (2 meat strips)*

Corvina / *Short-ribs (1 meat strip)*

Chernia / *NY Strip steak*

Merluza / *NY Strip steak*

Besugo / *NY Strip steak*

Anchoa / *Ribe eye*

Pejerrey / *Ribe eye*

Lenguado / *Rib eye with the bone*

Pez Palo / *Tender loin*

Pez Espada / *Tender loin*

Salmón blanco / *Tender loin*

PACIFICO / PACIFIC

Salmón rosado / *Pink Salmon*

MARISCOS

Brochette de langostinos / *Prawnskewer*

Brochette de langostinos y calamares / *Squid and prawnskewer*

Parrillada de mar / *Mixed grill seafood*

1/2 Parrillada / *Mixed grill seafood*





ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

PAPAS

Fritas / *French fries*

Españolas / *Cottage fries*

Provençal

French fries sauteed with garlic and parsley al plomo baked potato

Papas al plomo / *Baked Potatoes*

PURE

De papa / *Mashed potatoes*

De batata / *Mashed sweet potatoes*

De calabaza / *Pumpkin puree*

De manzana / *Applesauce*

SALSAS

Margarita de Mariscos / *Langostinos, pulpo, chipirones y vieiras*

Bisque de Langostinos

Salsa Vasca / *Aceite de oliva, vino blanco, ajo y pimentón de la Vera*

Salsa de Berro

OTROS

Vegetales grillados / *Grilled vegetables*

Espinaca a la crema / *cream spinach*

Arroz / *Rice*



DULCE / SWEET

Volcán de naranja / *Warm orange cake with a soft chocolate heart and vanilla*

Volcán de chocolate / *Warm chocolate cake and vanilla icecream*

Postre vigilante / *Vigilante dessert, quince preserve withcheese*

Budín de pan / *Bread pudding*

Helado Don Pedro / *Don Pedro ice cream*

Charlotte / *Almond icecream with warm chocolate sauce*

Almendrado / *Almond ice cream*

Postre rogel / *Mille foglia with cream caramel*

Panqueque de dulce de leche / *Pancake with dulce de leche*

Panqueque de manzanacon helado de canela
Apple pancake with cinnamon ice cream

Arroz con leche con helado de dulce de leche
Rice pudding with dulce de leche ice cream

Potpourri de frutas en almíbar y queso fresco
Higos, batatas, zapallo. Fruit salad in syrup with goat cheese
(fig, sweet potato, squash)

Mousse de chocolate / *Chocolate mousse*

Tiramisú

Flan casero con helado de dulce de leche / *Homemadecustard*

Helados artesanales 1 bocha

Helados artesanales 2 bochas

Helados artesanales 3 bochas

Homemade ice-cream:one, two, or three scoops





TEALOSOPHY

Té Negro / *Black Tea*

Earl grey / *Base de té Ceylón Mahaluxmi con aceite de bergamota*

English Breakfast / *Blen de cosechas premium de India, Ceylon y China*

Té Verde / *Green Tea . Green Geisha*

Base de té verde sencha, ananá y maracuyá

Infusiones / *Calm*

Citricos, flores y verbena. Ideal para despues de comer

Apple Calm

Manzanas con canela, flores y verbena. Ideal para despues de comer

Monsoon wedding

Verbena, menta, lemongrass, manzanilla y petalos

Very Berry

Frutos rojos y petalos de la Patagonia

Provence

Rooibos, petalos, violetas, verbena y bayas de sauco

CAFETERIA

Café / *Descafeinado*

Cappuccino



NUESTRO BAR

Americano

Bloody Mary

Caipirinha

Caipiroska

Coloradito

Cosmopolitan

Cuba Libre

Campariorange

Campari tonic

Cynar pomelo

Cynar julep

Gibson

Gin Tonic

Kir

Kir Royal

Manhattan

Margarita

Martini Cocktail

Martini Sweet

Mimosa

Negroni

Old Fashioned

Pisco Sour

Screwdriver

Tequila Sunrise

Tom Collins

Vodka Martini

Vodka Tonic

Whisky Sour

APERITIVOS

Campari

Cinzano

Gancia

Martini

Punt e Mes

COPAS

Champaña

Chardonnay

Malbec

Copa Premium

CERVEZAS

Wasteiner

Isenbeck Porrón

Grolsch Barril

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUAS /JUGOS

Agua con gas

Agua sin gas

Limonada

Naranja

Pomelo

Tomate

GASEOSAS

Coca Cola

Coca Cola

Light Sprite

Sprite Zero

Fanta

Fanta Light

Fanta Pomelo

Tónica Shweppes



Fervor