

ENTRADAS

STARTERS

PROVOLETA A LA PLANCHA ACOMPAÑADA DE MERMELADA DE MALBEC Y FRUTOS ROJOS CON RÚCULA E HIGOS DE ESTACIÓN.

Grilled provoleta accompanied by malbec and red fruit jam with arugula and seasonal figs.

TARTAR DE TRUCHA CON MANGO, PALTA Y LIMAS.

Trout tartare with mango, avocado and limes.

SALCHICHA PARRILLERA ACOMPAÑADA DE MAYONESA DE SALSA CRIOLLA Y HIERBAS FRESCAS.

Grilled sausage accompanied by Creole sauce mayonnaise and fresh herbs.

GUARNICIONES

SIDE DISHES

PAPAS FRITAS Y BATATAS.

Mashed potatoe or pumpkin.

PURÉ DE PAPA Y CALABAZA.

French fries or sweet potatoe fries.

ARROZ CON FRIJOLES NEGROS Y PANCETA.

White rice with black beans and bacon.

VEGETALES A LAS BRASAS.

Barbacued vegetables.

ENSALADA DE 3 GUSTOS.

Three ingredients salad.

ENSALADA ROMANA.

Arugula and parmesan cheese salad.

ESPINACA Y BROCOLI A LA CREMA.

Creamed spinach o broccoli gratin.

PAPAS RÚSTICAS GRATINADAS CON HIERBAS.

Rustic herb potatoes gratin.

DE NUESTRA COCINA

ESPECIALIDADES

OUR SPECIALITIES

FETUCCINI DE ESPINACA SALTEADOS CON ACEITE DE OLIVA, CHERRYS, ALBAHACA FRESCA, OLIVAS NEGRAS Y BOCCONCINOS.

Spinach fettuccini sautéed with olive oil, cherrys, fresh basil, black olives and bocconcinos.

OJO DE BIFE A PUNTO CON EMULSIÓN DE CABUTIA, CROCANTE DE MORCILLA Y CONFIT DE HONGOS.

Ribeye steak with cabutia emulsion, crispy black pudding and mushroom confit.

PESCA DEL DÍA CON MIXTURA DE BERROS ACOMPAÑADO DE TABBÚLE DE QUINOA TOSTADA.

Catch of the day with watercress mixture accompanied by toasted quinoa tabbúle.

ENSALADA DE MIX DE VERDES ORGÁNICOS, PERAS ASADAS, ADEREZO DE QUESO AZUL Y NUECES PECAN.

Mixed organic greens salad, roasted pears, blue cheese dressing and pecan nuts.

RESERVAS

☎ 15 4935 2375

VALOR POR PERSONA

Salón Aire Libre \$250.000

Salón Galería \$220.000

Salón Interno \$190.000

Los valores están expresados en pesos argentinos por persona y con IVA incluido.

Menores de 3 a 10 años abonan el 50% correspondiente al salón. Menores de 3 años no abonan.

El cubierto tiene que estar abonado en su totalidad.

VILLEGAS

RESTO & GRILL

FIN DE AÑO
2024/2025

ESPECIALIDADES DE DE PARRILLA

BARBACUED SPECIALTIES

BIFE DE CHORIZO 400 GR.

Sirloin steak.

ASADO DE TIRA 500 GR.

Short ribs.

VACIO FINO 400 GR.

Thin Flank steak.

ENTRAÑA

Skirt steak.

OJO DE BIFE 400 GR.

Rib eye.

SALMÓN FRESCO

Pink salmon.

PESCA DEL DÍA

Chatch of the day.

BONDIOLA DE CERDO

Pork tenderloin.

MATAMBRITO DE CERDO

Pork belly.

POSTRES

DESSERTS

BUDÍN DE PANETTONE CON ESPUMA DE MANTECOL.

Panetonne pudding with mantecol foam.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CON GELEÉ DE MANGO.

White chocolate mousse with mango gelée.

CHESSECAKE DE OREO CON DULCE DE LECHE.

Oreo cheesecake with dulce de leche.

MENÚ KIDS

EMPANADA DE JAMÓN Y QUESO.

Ham and cheese pie.

MUSLOS DE POLLO CON PURE.

Chicken grill with potatoe.

MILANESA DE PECETO CON PAPAS FRITAS O PURÉ DE PAPAS.

Milanese with french fries.

ÑOQUIS DE PAPA CON SALSA FILETO O CREMA.

Potatoe gnocchi with fileto sauce or cream.

HELADO.

Ice cream.

PANQUEQUE DE DULCE DE LECHE.

Pancake with dulce de leche.

BEBIDAS

DRINKS

LA BEBIDA CON Y SIN ALCOHOL SERÁ LIBRE DE 20:30 A 01:00 HS.

Drinks with and without alcohol will be free from 8:30 pm to 1:00 am.

Saint Felicien

Coca-Cola

Quilmes

VILLEGASRESTO.COM.AR
@VILLEGASRESTO