

Casa Duarte

La carta

PARA EMPEZAR

Provoleta al horno de barro 14.000
Chimichurri de la huerta y pan de casa recién horneado.

Empanadas de carne a cuchillo 9.000
Tres, de masa casera, al horno de barro.

Tabla de campo 18.000
Quesos de Suipacha, salame de Mercedes, escabeches y pan de casa.

Buñuelos de acelga 8.500
De la huerta, con alioli de limones asados.

DE LA LLAMA Y EL HORNO

Cordero a la llama 34.000
Ocho horas frente al fuego. Papas rotas al hierro y ensalada de la huerta.

Bife de chorizo al hierro 28.000
Manteca de chimichurri y papas rotas.

Pollo de campo al barro 24.000
Limones asados y hierbas de la huerta.

Bondiola braseada 26.000
Puré de batata ahumado y cebollas al rescoldo.

DE LA ABUELA

Sorrentinos de calabaza asada 22.000
La receta de la abuela Elena, con manteca de salvia.

Ñoquis de papa 23.000
Con estofado de osobuco al horno de barro.

Canelones de la huerta 20.000
Acelga, ricota de campo y salsa de tomates asados.

LA HUERTA

Ensalada de la huerta 9.000
Lo que dio la semana.

Verduras al rescoldo 12.000
Romesco criollo y semillas tostadas.

POSTRES

Flan de la abuela Elena 7.500
Con dulce de leche de Luján.

Queso y dulce 7.000
Membrillo casero de la temporada.

Panqueques al fuego 8.500
Dulce de leche y naranjas quemadas.

Helado artesanal de Luján 6.500
Preguntá los gustos del día.

«Cocinamos a leña: los tiempos son los del fuego.»