



# LAS ESPINAS

RESTAURANTE

## ENTRADAS

- Black River Caviar (10g)  
\$ 2000
- Empanadas de queso Cadabas (tipo Tetilla) y jalea de tomate  
\$ 800
- Ensalada de langostinos (palta, palmitos, rúcula y salsa de piquillos)  
\$ 1.200
- Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo (60g)  
\$ 2.500
- Salmón gravlax con mostaza antigua, miel y eneldo  
\$ 1.200
- Pulpo a la gallega  
\$ 2.400
- Carpaccio de lomo  
\$ 1000

## DE NUESTRA PARRILLA

- Bouza Baby Beef  
\$ 1.500 (300g) / \$ 2.200 (500g)
- Dry-aged T-Bone  
\$ 2.200 (700g) / \$ 3.500 (1200g)
- Dry-aged Master  
\$ 2.200 (700g) / \$ 3.500 (1200g)
- Rack de cordero  
\$ 1.700
- Lomo (250g)  
\$ 1.700
- Centro de asado  
\$ 1.900

## GUARNICIONES

- Papas rösti  
\$ 600
- Puré de papa  
\$ 450
- Ensalada de verdes  
\$ 450



# LAS ESPINAS

RESTAURANTE

## DE NUESTRA COCINA

Risotto de espárragos y jamón ibérico

\$ 1.500

Salmón grillé con mousseline de arvejas y salsa naranja

\$ 1.700

Berenjena alla parmigiana

\$ 1.100

## POSTRES

Flan casero con dulce de leche

\$ 600

Crème Brûlée

\$ 600

Helados artesanales *grot*

\$ 500

Volcán de dulce de leche con helado de coco

\$ 750

Ciruelas al vino tinto con helado de vainilla

\$ 700

## BEBIDAS

Agua mineral

\$ 220

Jugo de naranja o limonada

\$ 280

Café

\$ 250

Cortado

\$ 280

Cubierto: \$ 330