MENÚ NOCHES EN TROCCA

entradas

- Pan brioche • manteca Lobos. $9.800
- Repollitos de Bruselas • puerros • salsa tonnato • parmesano. $18.000
- Remolachas • puré de nuez • queso pecorino. $23.100
- Zapallo asado • stracciatella • miel. $25.200
- Berenjena asada • olivas negras • tomates secos • pallares salteños. $21.000
- Ensaladilla andaluza • sprats ahumados • verdeo • pepinillos • oliva. $25.500
- Paté de hígado de pollo orgánico • pickles • carta de música. $24.000
- Mollejas a la plancha • puré de hinojos • criolla de manzana y almendras. $28.000
- Crudo de pescado • palta • mango • cilantro. $29.500

principales

- Cavatelli • ragú bianco • carne de cerdo y ternera • mirepoix. $40.000
- Arroz negro • chipirón • chistorra • alioli. $45.000
- Pata y muslo de pollo orgánico a la plancha • shermoula • papas boulangère. $39.000
- Pescado a la plancha • ajada gallega. $37.000
- Fish Pie • arvejas • zanahorias • hinojo • crema • puré de papas. $37.000
- Chuleta de cerdo Duroc • mostaza casera • compota de manzana y cebolla. $42.000
- Paillard de bife de chorizo • salsa de pimienta negra • papas fritas. $44.000

guarniciones

- Pimiento rojo confitado. $12.000

- Puré de papas. $9.500
- Gratén de puerros. $18.000
- Lechuga Quinoa • Aderezo Caesar. $12.000

dulces $26.000

- Mont Blanc • merengue • pot de crème de dulce de leche • puré de caqui • crema de castañas.
- Milhojas • chocolate • vainilla • crema inglesa de avellanas.
- Profiterol • curd de cítricos • maracuyá.
- Crème brûlée de vainilla • fruta de temporada.

MENÚ FIN DE SEMANA AL MEDIODIA

- Pan de masa madre $3000

tapas $10.000

- Ensaladilla andaluza
- Salame Holstein "Las Dinas".
- Lengua a la vinagreta.
- Porotos pallares salteños marinados.

- Repollitos de bruselas • salsa tonnato.
- Remolachas • puré de nuez • parmesano.
- Mortadela con pistachos • stracciatella.

principales

- Milanesa • lechuga caesar. $34.000
- Maccheroni • pasatta y pesto. $32.000
- Pesca a la plancha • caponata. $33.000
- Berenjena Parmigiana $30.000

postre $15.000

- Crema Catalana • fruta des estación
- Budín de pan • pera • chocolate

BEBIDAS

sin alcohol

AQA Agua | con gas - sin gas $4.200

Kombucha Booch $9.500
Consultar variedades disponibles.

Soda Silvestre | Lima y Jengibre $8.500
Gaseosa Natural Botánica

cerveza $11.500

Strange (473ml.)
Consultar variedades disponibles.

tragos $13.000

French (9%)
Cítricos, Jazmín, Torrontés, burbujas.

Spritz (9%)
Bitter dulce, Earl Gray, Torrontés, burbujas.

Negroni (16%)
Blend de vermuts y amargos, gin seco.

Vermút Cantieri Navali
Bianco | Rosso

vino por copa y mini decanter

		150ml	375ml
2023	Rutini Colección | Chardonnay	$11.000	$22.000
2023	Otronia 45 Rugientes | Corte de Blancas	$13.500	$27.000
2024	Montesco Agua de Roca | Sauv. Blanc	$21.000	$42.000
2024	Jardin Enchanté Rosé | Malbec	$10.000	$20.000
2024	Pequeñas Fermentaciones | Naranjo		$24.000
2023	Montesco Punta Negra | Pinot Noir	$21.000	$42.000
2023	Humberto Canale Old Vineyard | Malbec	$13.000	$26.000
2023	Concreto | Malbec	$13.500	$27.000
2022	Terrazas de los Andes Origen | Malbec	$15.000	$30.000

espumantes

Nieto Senetiner | 0% (sin alcohol)	$29.000
Escorihuela Pequeñas Producciones | Rosé Extra Brut	$43.500
2021 Alma 4 | Pinot - Chardonay	$42.000
Zuccardi | Blanc de Blancs	$72.000
Cavalleri Franciacorta |Blanc de Blancs Brut Nature DOCG	$143.000
Chandon Cuvée Réserve | Blanc de Noirs	$72.000

blancos

2024	Montesco Agua de Roca | Sauvignon Blanc	$76.000
2023	Escorihuela Pequeñas Producciones | Sauv. B	$60.000
2022	Cara Sur Blanco | Torrontes	$43.000
2024	Laborum Single Vineyard | Torrontes	$33.500
2024	Don Nicanor | Chardonnay	$25.000
2024	Luigi Bosca de Sangre | White Blend	$37.500
2021	Ver Sacrum Geisha Dragón del Desierto | Viognier	$46.000
2023	Mendel | Semillón	$34.000
2021	Otronia 45 Rugientes | Corte de blancas	$50.000
2024	Susana Balbo Signature | White Blend	$90.000
2024	Altar Uco Edad Media | Blend	$72.000
2023	Achaval Ferrer Quimera | Chardonnay - Semillón	$67.000
2022	Esteco Partida Limitada | Chardonnay	$72.000
2023	Fósil | Chardonnay	$90.000
2022	Susana Balbo Gualtallary | Torrontes	$160.000

2023	Chacra | Chardonnay	$270.000
2022	Michelini i Mufatto Certezas | Semillón	$120.000

rosados y naranjos

2024	Jardin Enchanté Rose | Malbec	$36.000
2024	Château d'Ancón Viñas Viejas Rosado | Pinot Noir	$95.000
2023	Pintom Rosado Subversivo | Pinot Noir	$76.000
2023	Chakana Singular | Torrontés Macerado	$41.000
2024	Pielihueso Naranjo | Torrontes - Chardonnay	$48.000
2024	Pequeñas Fermentaciones | Naranjo	$44.000
	Alma Negra | Orange	$63.000

tintos

LIGEROS

2025	El Esteco Old Vines | Criolla Chica	$43.000
2025	Luigi Bosca | Pinot Noir	$42.000
2023	Riccitelli Gualtallary Suelos Calcáreos | Garnacha	$66.000

INTERMEDIOS

2023	J.Alberto | Malbec - Merlot	$120.000
2023	Raquis Las Bases | Malbec	$86.000
2024	Don Nicanor | Sangiovese	$38.000
2022	Cara Sur Tinto | Bonarda - Barbera - Malbec	$43.000
2023	Humberto Canale Old Vineyard | Malbec	$39.000

INTENSOS

2020	Mendel Finca Remota | Malbec - Cab. Franc	$175.000
2023	Raquis Los Parajes Gualtallary | Malbec	$240.000
2024	Ribera del Cuarzo Clásico | Merlot	$70.000
2021	Achaval Ferrer Quimera | Malbec - Merlot	$80.000
2022	Ambrosía | Malbec	$69.000
2021	Benmarco Expresivo | Malbec	$98.000
2022	Terrazas de los Andes Origen | Malbec	$60.000
2024	Zuccardi Polígonos San Pablo | Cab. Franc	$50.000
2019	Siesta Single Vineyard | Cabernet Sauv.	$60.000
2022	La Gran Revancha Tinto | Malbec - Cab. Sauv.	$104.000
2024	San Pedro de Yacochuya | Tinto	$54.000
2020	Zaha | Cabernet Sauvignon	$56.000
2022	Chakana Singular | Cabernet Franc	$41.000

mezcales

Mal Mezcal | Angustifolia Salmaiana Cupreata	$30.000
José Noe Puro | Agave Azul	$30.000

whiskies

Daviess County | Bourbon	$31.500
Glenfarclas 12	$37.500

Redbresadt	$38.000
Kavalan N°1	$40.000
Kilchoman Machir	$41.500
GlenAllachie 12	$41.500
Kamiki Intense	$56.500

sake

Shoun	$41.500

---

té Tealosophy

$6.500

Royal Fruit | Floral
Mango, papaya, duraznos y flores de hibiscus con base de té negro.

Debbie | Citrico
Citricos del Mediterraneo y pétalos de flores

Earl Great | Clásico
Té de Sri Lanka (hebras), cáscaras de naranja, flores de azahar, bergamota y clementinas de Calabria

café Nespresso

$4.500

Ristretto
Espresso
Lungo
Americano

vinos de postre

75ml

Zuccardi Malamado | Malbec	$4.500
Rutini | Vin Doux Naturel	$7.000