

AXEL HOTEL BUENOS AIRES



RESTAURANT

Descubre una propuesta gastronómica fresca e innovadora en el Restaurante KITCHEN.

Discover a fresh & trendy cuisine at KITCHEN Restaurant, located on the Ground Floor.



ENSALADAS - SALADS

Ensalada Verde: Verdes-tomates asados-albahaca-espina y cebolla morada (vinagreta de albahaca) \$30
Green Salad: Green Leaves-Baked Tomatoes-Spinach-Spring Onion (basil vinagreta)

Legumbres: Verdes-semillas de girasol y quinoa-pasas de uva-gajos de naranja-frutos secos y mango (aceite de oliva y aceto balsámico) \$31
Vegetables: Green Leaves- Sunflower Seeds- Quinoa- Bot Grapes- Orange Slices- Dried Fruits- Mango (olive oil & balsamic vinegar)

Gazpacho (Sopa fría de tomate) / *Gazpacho (Cold Tomato Soup)* \$33

Oriental / *Eastern* \$38

Brotos de soja-berenjenas-hongos-echalote-verdeo-tofu-pimientos asados-semillas de sésamo blanco y negro
(Dressing de sésamo y miel con salsa de soja y vinagre de arroz)

Beansprouts- Eggplant- Mushrooms- Echalotte- Green Onion- Tofu- Roasted Pepper- Sesame Seeds (Sesame, Honey, Soy Sauce Dressing & Rice Vinegar)

Thai \$33

Pollo-piña-albahaca thai-menta-verdes-cilantro-pimiento rojo y verde. (Dressing de lima, jengibre, lemongrass, leche de coco, sal, pimienta y miel)
Chicken- Pine Cones- Thai Basil- Mint- Green Leaves- Cilantro- Green and Red Peppers

Ensalada de Salmon / *Salmon Salad* \$35

Salmon ahumado-verdes-tomates grillados-cebolla morada-alcaparras-eneldo-pasta fría (Dressing de queso crema, jugo de limas, eneldo y aceite de oliva)
Smoked Salmon- Green Leaves- Grilled Tomatoes- Spring Onion- Capers- Dill- Cold Pasta (Cream Cheese- Lime Juice- Dill- Olive Oil Dressing)

SANDWICHES

Hamburguesa: Hamburguesa-queso-tomate-mostaza Dijon-verdes-huevo-papas asadas y ensalada coleslaw \$33
Burger: Burger- Cheese- Tomatoes- Dijon Mustard- Leaves- Egg- Roasted Potatoes- Coleslaw Salad

Club Sandwich \$33

Pollo-queso-bacon-lechuga-tomate-huevo-papas asadas / *Chicken- Cheese- Bacon-lettuce- Egg- Roasted Potatoes*

Salmon Ahumado / *Smoked Salmon* \$35

Salmón-berro-alcaparras-queso crema en pan Brioche / *Salmon- Watercress- Capers- Cream Cheese on Brioche Bread*

Vegetariano / *Vegetarian* \$31

Peras, olivas negras, rúcula, nueces y queso de cabra en pan baguette / *Pears- Black Olives- arugula- Nuts and Goat Cheese on Baguette Bread*

Pizzas \$29

Hongos-queso Brie-rúcula ó Mozzarella-tomates asados-albahaca / *Mushrooms- Brie Cheese- Arugula or Mozzarella- Roasted Tomatoes- Basil*

TAPAS

Paté con pan de especias / *Pate with Spice Bread* \$33

Guacamole con frutos de mar / *Seafood & Guacamole* \$50

Tabla de quesos / *Cheese Tasting* \$43

PASTAS

Penne rigatti con salsa fondue de tomates, bocconcini y albahaca / *Penne Rigatti with tomato fondue, bocconcini and basil* \$33

Spaguetti con vegetales salteados y crema ácida de limón / *Spaghetti- Vegetables Saute- Lemon Sour Cream* \$35

21%IVA incluido / *21% tax included*



Venezuela 649 ■ C1095AAM ■ BUENOS AIRES
Reservas / *Reservations*: T. +54 11 4136.9394 ■ buenosaires@axelhotels.com

AXEL HOTEL BUENOS AIRES



RESTAURANT

Descubre una propuesta gastronómica fresca e innovadora en el Restaurante KITCHEN.

Discover a fresh & trendy cuisine at KITCHEN Restaurant, located on the Ground Floor.



PLATOS PRINCIPALES - MAIN COURSES

(a partir de las 20 hs / From 8 pm)

Pechuga de pollo rebozada en panko con puré de batatas y cebollas asadas perfumado con vainilla con salsa teriyaki \$39
Coated in Panko Chicken Breast- Sweet Potato Pure- Roasted Onions- All Scented with Vanilla & Teriyaki Sauce

Ojo de bife con vegetales grillados y mini provoleta de queso manchego \$65
Rib Eye Steak- Grilled Vegetables & Manchego Cheese Provoleta

Lomo "Bleu" acompañado de arroz rojo pilaf, moelleux de huevo de codorniz y salsa criolla de hongos portobellos, tomates, pimientos, echalotte y manzana verde \$68
Bleu Sirloin Steak- Pilaf Red Rice- Quail Egg Moulleux- Portobello Mushrooms, Tomatoes, Peppers, Echalotte and Green Apple Criolla Sauce

Sorrentinos de conejo braseado con salsa de vino tinto y frutos rojos \$45
Barbecued Rabbit Stuffed Pasta with Red Wine Sauce and Berries sauce

Pesca del día a la plancha con manteca acompañado de polenta con hierbas \$52
Griled fish of the day with butter- Herbed Polenta

Risotto milanés con langostinos grillados \$59
Milanes Risotto- Grilled Shrimps

Consultar plato del día / Ask for the meal of the day

POSTRES - DESSERTS

Helado a elección (crema-chocolate-dulce de leche-frambuesa) / Ice Cream (Cream-Dulce de Leche-Chocolate-Raspberry) \$20

Degustación de chocolates-Mousse de chocolate amargo-mousse de chocolate blanco-marquise de chocolate negro y menta (para 2 personas) \$69
Chocolate Tasting- Bitter Chocolate Mousse- White Chocolate Mousse- Black Chocolate Marquise and Mint (2 people portion)

Creme brulée de té de jazmin / Jazmin Tea Creme Brulee \$31

Flan de dulce de leche con crema chantilly perfumada con espuma de rosas / Dulce de Leche Flan- Chantilly Cream scented with Roses Foam \$31

21%IVA incluido / 21% tax included

