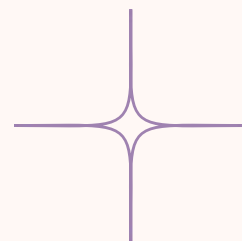


LIVING
USHUAIÁ



—  ENTRADAS  —

Ceviche	\$8.500
de robalo langostinos y veiras maiz frito batatas leche de tigre	
Burrata	\$9.500
Burrata rucula Jamon crudo tomates confitados y nuezes tostadas	
Rabas	\$10.000
Con salsa tartara	
Langostinos	\$12.500
apanados con guacamole	
Entraña	\$14.500
vinagre de torrontes crema de papa y parmesano fondo de res	
Arancinis	\$9.500
con Foundue de quesos	
Pellizcos de pollos	\$7.000
Empanadas	\$4.100
Con salsa criolla (3 unidades)	



PARTNER TECH
diggit

LIVING
USHUAIJA

CARNES

Lomo \$15.500
au poivre

Bife de Chorizo \$14.500
de 300g romesco, criolla asada, chimichurri y citrico.

Ojo de Bife \$16.000
de 300g romesco, criolla asada, chimichurri y citrico.

HAMBURGUESAS

Burger Classic \$8.500
doble medallon de 100g, cheddar, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos y
dijonesa.

Burger Americana \$8.500
doble medallon de 100g, cheddar, panceta, pepinillos, agridulces y
barbacoa.

Burger Argenta \$9.000
doble medallon de 100g, provoleta, rucula, morrones asados y
mayo de chimichurri.

Burger Jack \$8.500
doble medallon de 100g, cheddar, cebolla caramelizada, panceta y
barbacoa de Jack Daniels.

Burger Veggie \$8.500
medallon veggie, lechuga, tomate, queso tybo y mayo de rucula

PARTNER TECH
diggit

LIVING
USHUAIJA



—  PASTAS  —

Sorrentinos\$13.500
de jamón y queso con crema de pesto

Tagliatelles\$15.500
con frutos de mar y tomates asados

Ravioles\$15.000
de cordero con crema de hongos patagónicos

Risotto con Frutos de Mar y Azafran\$16.500

Risotto de Hongos Patagónicos\$15.000

—  GUARNICIONES  —

Papas fritas\$4.500

Papas fritas c/ Provenzal\$4.700

Papas Living\$5.500
con cheddar, panceta, cebolla morada y verdeo

Tortilla de papa\$5.500
y chorizo colorado

Vegetales grillados\$7.200

LIVING
USHUAIYA



—  PIZZAS  —

Napolitana	\$8.000
Fugazzeta	\$8.000
Muzzarella	\$8.000
4 Quesos	\$8.500
Hongos y Cebolla Caramelizada	\$8.500
Jamon Crudo y Rucula	\$8.500

—  ESPECIALES  —

Pizzanesa 4 quesos	\$12.700
<i>gratinada con queso muzzarella, parmesano, queso azul y provolone</i>		
Pizzanesa Living	\$13.700
<i>robizada en panco, barbacoa, cheddar, huevo frito y papas fritas.</i>		
Pastel de Cordero	\$11.800
<i>cordero braseado en su jugo, gratinado con parmesano</i>		
Milanesa de Ojo de Bife	\$14.000
<i>con tagliatelles con crema de pesto y parmesano</i>		
Trucha	\$x.xxx
<i>con matenca citrica y arroz tipo feijao</i>		

—  ENSALADAS  —

Cesar de Pollo	\$5.500
Cesar de Salmón ahumado	\$7.500
Cesar de Langostinos	\$6.500

PARTNER TECH

diggit

LIVING
USHUAIÁ



—❁POSTRES❁—

Pannacota c/ vino blanco y citricos	\$8.000
Mousse cerveza c/frutos rojos	\$8.000
Profiterol relleno de limón y frutos rojos	\$8.000
Banana split	\$8.500
Profiterol relleno de limón y frutos rojos	\$8.000



PARTNER TECH

diggit

