



Divarikata

COCINA DE MONTAÑA

RECEPCIÓN

Tabla montada con panificación artesanal de la casa acompañada con una emulsión de legumbres, crema ácida o salsa papillona

ENTRADAS

EMPANADAS

EMPANADA DE CARNE _____ **\$120**

Acompañada en espejo de reducción de malbec y hierbas de montaña.

EMPANADA DE VEGETALES _____ **\$120**

En salsa de jengibre acompañada con pesto de albahaca (queso parmesano y semillas andinas).

EMPANADA DE JAMÓN Y QUESO _____ **\$120**

Sasonadas con hierbas a la mostaza

ENSALADA DE MONTAÑA _____ **\$450**

Mix de verdes, hebras de peras con escamas de parmesano, tomate marinado y crema de palta.

DÚO DE BRUQUETAS _____ **\$350**

Panificación artesanal de masa madre con vegetales con colchón de quesos (tybo y Cremon) y tomate confitado acompañado con pesto de albahaca.

SOPA DEL DÍA _____ **\$450**

Emulsión de vegetales de estación sasonados con finas hierbas y queso crema, acompañado con Crustones de panificación artesanal.

RABAS Y AROS DE CEBOLLA _____ **\$550**

En tempura cítrica con colchón de verdes y chips de papas acompañado de crema ácida y salsa picante.

¡Compartí tu experiencia!

 **pueblodelrio**
#experienciapdr

*Consultar opciones del día en recepción de Divarikata
Carta de lunes a sábados. Domingos al medio día ofrecemos menú fijo
(consultar)*

PRINCIPALES

DISCO 4 ESPUELAS (para 2 personas) _____ \$1750

Pollo al disco, bondiola, carne a la olla y vegetales asados.

POLLO AL DISCO _____ \$850

Acompañado de vegetales y papas dominó

CARNE A LA OLLA _____ \$850

Acompañado de papas rustic en cubo

CERDO BRASEADO _____ \$850

A la barbacoa, acompañado de papas dominó

CAPELETIS RELLENOS DE JAMON Y QUESO _____ \$850

Acompañados de salsa fileto, bolognesa o crema con acabado al final con salsa bechamel, queso sardo y pesto de albahaca.

FIDEO RELLENO DE CALABAZA _____ \$850

Mix de semillas acompañado con salsa blanca y laminas de zanahorias al romero. (Queso sardo y pesto de albahaca).

FIDEO RELLENO DE JAMÓN Y QUESO _____ \$850

Acompañado con salsa fileto, bolognesa o bechamel (queso sardo y pesto de albahaca).

ÑOQUIS SOUFLÉ DE ESPINACA RELLENOS _____ \$950

Con mix de semillas y quesos (roquefort y muzzarella) en canasta de masa madre acompañados con salsa fileto, bolognesa y bechamel. (Queso sardo y pesto de albahaca).

TRUCHA ANDINA _____ \$1200

Acompañada con un colchón de verdes, tomates marinados en reducción de aceto Balsámico, alcaparras y hebras de queso parmesano.

TABLA DE ABADEJO _____ \$1200

Acompañado con vegetales asados, papas domino a la crema y alcaparras.

CARNE A LA MASA _____ \$1100

Corte de carne de novillo estacionado en salsa de soja y hierbas autotonas del lugar envuelta en masa a base de caldos hojaldrada acompañada por vegetales asados y sufle de humita, con espejo de reducción de Malbec.

OJO DE BIFE _____ \$1200

Acompañado de vegetales asados en salsa demiglance con finas hierbas.

¡Compartí tu experiencia!

📷 pueblodelrio

#experienciapdr

Consultar opciones del día en recepción de Divarikata

Carta de lunes a sábados. Domingos al medio día ofrecemos menú fijo (consultar)

POLLO A LA MOSTAZA	\$800
Acompañado de vegetales y papas domino.	
MILANESA A CABALLO	\$950
Acompañado de papas rustic o puré	
MILANESA A LA NAPOLITANA	\$950
Acompañado de ensalada, papas rustic o puré	
BROCHETE DE JARILLA CON VEGETALES Y FRUTAS ASADAS	\$750
(Peras, manzanas, pimientos, cebolla y zanahorias) acompañado de emulsión de albahaca.	
LASAGNA DE VEGETALES	\$750
Láminas de zucchini, berenjena y mis de vegetales asados con salsa de jengibre acompañada de fileto, bolognesa y bechamel. Mix de quesos.	

MENÚ INFANTIL

MILANESAS	\$800
acompañado de papas rustic	
SPAGUETTI	\$900
con salsa fileto, bolognesa o bechamel	

POSTRES

BOGAN	\$300
Copa helada con colchón de licor de cholate y espolvoreado de cacao	
COPA HELADA	\$350
3 bochas de helado artesanal, salsa de chocolate y chips de chocolate blanco y negro	
FLAN CON DULCE DE LECHE	\$350
en espejo de salsa de chocolate	
PANQUEQUES DE MONTAÑA	\$350
relleno de frutas flambeadas con vino blanco (peras y manzanas) con colchón de dulce de leche y bocha de helado artesanal de americana	
PERAS AL MALBEC	\$350
acompañados de frutos rojos y salsa de chocolate	

Consultar opciones del día en recepción de Divarikata

Carta de lunes a sábados. Domingos al medio día ofrecemos menú fijo (consultar)

¡Compartí tu experiencia!

 **pueblodelrio**

#experienciapdr



Divarikata

COCINA DE MONTAÑA

LO MEJOR DE LA VIDA SE COMPARTE

¡Compartí tu experiencia!

📷 [pueblodelrio](#) | [#experienciapdr](#)