



# MENÚ



[/pasogaribaldi.resto](https://www.instagram.com/pasogaribaldi.resto)

## INFO ADICIONAL

### BIENVENIDOS A PASO

**NUESTRO MENÚ TIENE COMO OBJETIVO UTILIZAR PRODUCTOS LOCALES Y DE ESTACIÓN.**

**POR ESA RAZÓN OFRECEMOS  
RISOTTOS CON PRODUCTOS FRESCOS,  
UNA ENSALADA DE ESTACIÓN Y  
VARIAS SUGERENCIAS DIARIAS, FUERA DE CARTA.**

**DE ESTA MANERA EVITAMOS LA HUELLA DE CARBONO  
COLABORANDO Y MANTENIENDO NUESTRA BELLA  
TIERRA DEL FUEGO MÁGICA COMO LA VES.**

**Menos transporte = menos emisiones.**

**Menos conservación artificial.**

**Agricultura más sostenible.**

**Apoyo a productores locales.**

**ESTAMOS COMPROMETIDOS CON EL MEDIO AMBIENTE,  
EL RECICLAJE, LA CREATIVIDAD Y DESARROLLO DE  
NUESTRO STAFF**

**CREEMOS EN UNA COCINA CONCIENTE Y DE ENTORNO  
COMO PARTE DE LA EXPERIENCIA.**

## ENTRADAS

**CROQUETAS DE MERLUZA NEGRA,  
MAYO ZUKE**

**\$30.000**

**HUERTA ASADA, KIMCHI DE REPOLLO, PURE DE  
ALUBIAS**

**\$25.000**

**CRUJIENTE RAVIOLI DE CORDERO Y  
HONGOS , HOMEMADE BBQ**

**\$28.000**

**MERLUZA NEGRA AHUMADA, CREMOSO DE  
ARVEJAS Y MENTA, PANGRATTATO**

**\$35.000**

**ENSALADA DE VERANO**

**\$28.000**



**/pasogaribaldi.resto**

## PRINCIPALES PESCADOS Y CARNES

**OJO DE BIFE, PICI PASTA, MANTECA DE CHIMICHURRI**

**\$35.000**

**PULLED LAMB, CROCANTE DE MAIZ,  
CAVOLO, CAROTA y CETRIOLO**

**\$35.000**

**CENTOLLON, SOUFLLE, CREMA DE ZANAHORIAS**

**\$60.000**

**MERLUZA NEGRA PESTO DE TOMATES SECOS Y  
ALCAPARRAS , VEGETALES ASADOS**

**\$65.000**



**pasogaribaldi.resto**

**PRINCIPALES**

**DE ESTACIÓN**

**NUESTRO RISOTTO DEL DÍA CON PRODUCTOS  
DE ESTACION.**

**\$30.000**

**RISOTTO DE CENTOLLA Y LANGOSTINOS**

**\$38.000**

**RAVIOLI DE BONIATO Y CEBOLLA CARMELIZADA,  
MOLLEJAS Y ALMENDRAS**

**\$35.000**

**SORRENTINOS DE RAGU DE CERDO, CREMA DE  
COLIFLOR, CASTAÑAS TOSTADAS**

**\$35.000**

**ÑOQUIS, SALSA DE TOMATES ASADOS,  
MOZARELLA, PESTO**

**\$30.000**



**/pasogaribaldi.resto**

## POSTRES

**VOLCÁN DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS, CENTRO DE  
DULCE DE LECHE Y HELADO**

**\$10.000**

**PARFAIT DE VAINILLA, SOPA DE CHOCOLATE  
Y CAFE**

**\$8.500**

**VASKA DE DULCE DE LECHE, GELÉE ESPECIADA**

**\$8.500**

**UN TIRAMISU, MIL RECETAS**

**\$10.000**



**/pasogaribaldi.resto**