



MENÚ



/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 CARAMELIZADA, 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