

Ceylán

Restaurante

ENTRADAS

Ensalada de montaña - Mix de verdes con tomates confitados, hongos fileteados, crocante de parmesano y lardón de panceta ahumada con vinagreta francesa.	\$ 980
Ensalada Caesar - Hojas verdes, crutones, parmesano y aderezo Caesar. ✓	\$ 850
Ensalada Caesar con pollo -Hojas verdes, pollo, crutones, parmesano y aderezo Caesar.	\$ 1150
Empanadas de jamón & queso (2)	\$ 530
Empanadas criollas (2) - Carne cortada a cuchillo con masa casera.	\$ 530
Empanadas de verdura (2) ✓	\$ 530
Falafel con mix de verdes - Con salsa árabe o salsa criolla. ✓	\$ 720
Sopa de calabaza con crocante de parmesano - Opción vegana con Focaccia- ✓	\$ 750
Sopa de cebollas caramelizadas ✓	\$ 750
Tabla Ceylán - Queso azul, empanaditas de carne, y de jamón y queso, olivas , tomates cherry confitados, escabeches y dips, ahumados, variedad de quesos y fiambres y nuestros clásicos tapenades. Para 2 personas.	\$ 3200

- Consultá por nuestras opciones aptas celíacos y veganas -

Ceylán

Restaurante

PRINCIPALES

Salmón rosado con caponata	\$ 2400
Bondiola Braseada al horno de barro con batatas	\$ 2300
Canelones de carne braseada con salsa filetto y gratén de queso	\$ 1600
Canelones de verduras gratinados ✓	\$ 1300
Ojo de bife con vegetales asados y huevo poché	\$ 2300
Risotto con hongos de estación ✓	\$ 1600
Risotto con calabaza asada y queso brie ✓	\$ 1600
Pasta del día a sugerencia del chef	\$ 1600
Ñoquis caseros de papa con Filetto o salsa de hongos ✓	\$ 1300
Tagliatelle frescos salteados con tomates cherry, hongos y queso brie y albahaca fresca ✓	\$ 1600
Pizza grande de masa madre al horno de barro: muzzarella, margarita, napolitana, hongos, queso parmesano y fugazzeta ✓	\$ 1900
Milanesa de soja con verduras grilladas ✓	\$ 900

- Consultá por nuestras opciones aptas celíacos y veganas -

Ceylán


Restaurante

PRINCIPALES

Hamburguesa casera completa - Con pan de masa madre, láminas de queso, jamón, lechugas verdes y rodajas finas de tomate, acompañada por papas rústicas o ensalada de verdes.	\$ 1350
Wok oriental de verduras y arroz Yamaní  <small>*Puede ser vegano sin agregado de huevo salteado*</small>	\$ 1150
Wok oriental de verduras, arroz Yamaní y pollo	\$ 1400
Wok oriental de verduras, arroz Yamaní, salmón o lomo	\$ 1650

- Consultá por nuestras opciones aptas celíacos y veganas -


KIDS MENU

Nuggets de Pollo caseras rebozados con copos de maiz con Papas Rústicas, Puré de Papa o Ensalada	\$ 850
Milanesa de Ternera con Papas Rusticas, Puré de Papa o Ensalada	\$ 850
Ñoquis con salsa filetto, salsa mixta o crema 	\$ 750

Ceylán

Restaurante

POSTRES

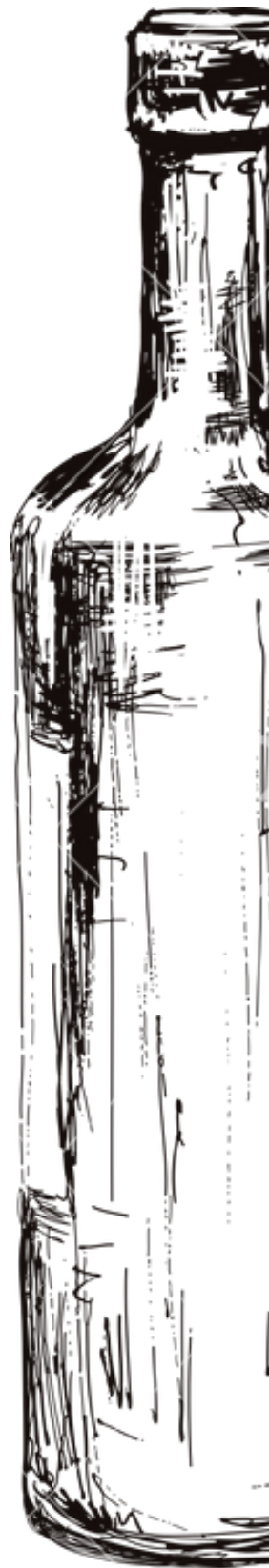
Tibia cazuela de frutos rojos con helado de vainilla o crema chantilly	\$ 950
Volcán de chocolate con helado de frutos rojos o helado de vainilla	\$ 950
Helados Artesanales - Vainilla, Chocolate, Dulce de Leche o Frutos Rojos (2 bochas)	\$ 700
Brownie Vegano 	\$ 750
Torta Brownie	\$ 750
Strudel de manzana con crema montada	\$ 850

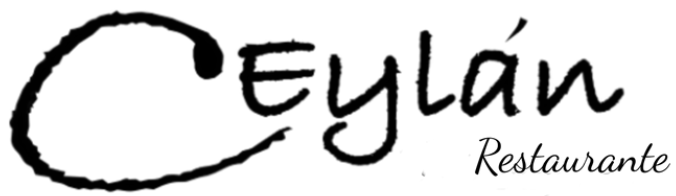
BEBIDAS

Agua con y sin gas	\$ 250
Agua saborizada	\$ 250
Gaseosas	\$ 250
Limonada con jengibre y menta	INDIVIDUAL \$ 450 LITRO \$ 900

VINOS TINTOS

Trumpeter by Rutini Clásico - Merlot	\$ 1.700
Trumpeter by Rutini - Cabernet Sauvignon	\$ 1.700
Trumpeter by Rutini - Malbec	\$ 1.800
Trumpeter by Rutini Reserva - Blend	\$ 4.000
Saint Felicien - Cabernet Sauvignon	\$ 2.100
Salentein - Malbec	\$ 2.100
Rutini Colección - Cabernet Malbec	\$ 3.200
Rutini Colección - Cabernet Syrah	\$ 3.200
Lagarde Guarda - Malbec D.O.C.	\$ 6.000
Paz - Malbec	\$ 3.000
Zuccardi Serie Q - Cabernet Franc	\$ 3.400
Luigi Bosca Gala I - Malbec-Verdot-Tannat	\$ 6.000
Rutini Colección - Cabernet Franc	\$ 4.600
DV Catena - Cabernet-Cabernet	\$ 6.400
Rutini Colección - Malbec	\$ 5.600
Angélica Zapata Alta - Malbec	\$ 12.000



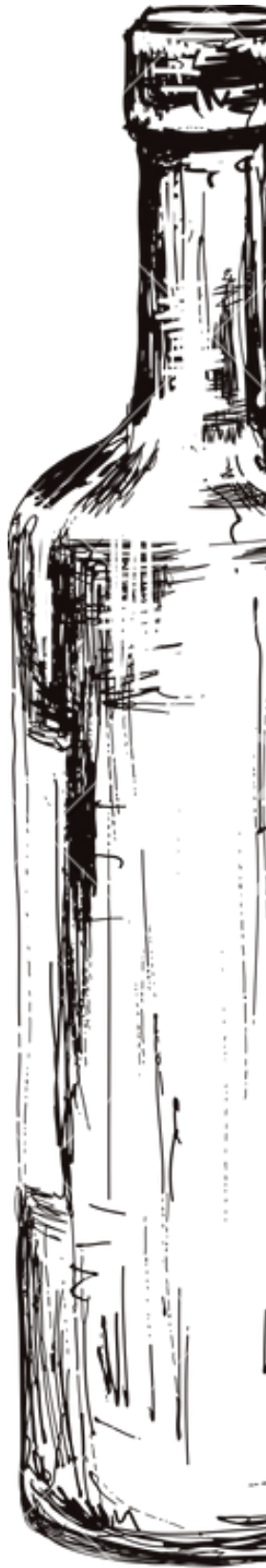


VINOS BLANCOS

Trumpeter - Chardonnay	\$ 1.700
Alamos By Catena - Moscatel	\$ 1.900
Saint Felicien - Chardonnay Roble	\$ 2.500
Zuccardi Serie A - Torrontés	\$ 2.600
Luigi Bosca del Alma - White Blend	\$ 3.000
Rutini Colección - Chardonnay	\$ 4.000

ESPUMANANTES

Montchenot - Extra Brut	\$ 1.900
Montchenot - Rosé	\$ 2.500
Mumm Domaine - Brut Nature	\$ 2.500





CERVEZAS - MANUSH

IPA - Ale americana cobriza, floral, con toques herbáceos y cítricos. Lúpulos: Nugget y Cascade. \$ 490

APA - Amarga, pero muy equilibrada. Exquisita combinación de maltas caramelo con las notas de pomelo del lúpulo cascade. \$ 490
Lúpulos: Nugget y Cascade.

BLACK IPA - Mantiene la contradicción entre Pale y Black. Una IPA muy intensa con agradable final tostado. Lúpulo: Nugget. ABV. 5% | 55 IBUs \$ 490

KÖLSCH - Una rubia clásica. Liviana, maltosa y muy refrescante, con exquisitas notas a pera. Lúpulos: Willamette. \$ 490

SCOTCH - Cerveza roja escocesa tipo ale, muy suntuosa. La combinación de 5 variedades de malta le da un color cobrizo oscuro con notas ahumadas y acarameladas. Lúpulos: Nugget. \$ 490

