

Seasonal specials

Starter or Desert: Baked pear filles with blue cheese, almonds and touches of thyme and port wine topped with honey

Starter: black garlic aioli served with half a black garlic, toasted bread, and jicama sticks – an explosion of umami flavor

Sopressini with Bolognesa imperiale sauce: Sirloin beef, pancetta, guanciale and bone marrow tomato sauce served with a different type of pasta – an explosion of flavors.

NEW – Roast beef of rib-eye with a sauce tartar and roasted rosemary and garlic infused potatoes (the roast beef will be served called)

NEW - buffalo calf ossobuco (425 gr), marinated in port wine, herbs, black garlic and slow cooked for hours with tomatoes and mushrooms served with asparagus, champignons and “polentitas” – a rare delicacy, flavorful and very tender.



Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de carne silvestre, buscando en el caso de venado para la venta de nuestro producto, desde el 2008 siempre en compañía con nuestros clientes, indicándoles en la calidad, así como en el estado de nuestros venados.

Nuestra producción está dirigida principalmente a carnes de animales de libre pastoreo (carne silvestre), como el cervatillo, venado, guanaco, llama, alpaca y animales de rancho, como el pollo.

Ofrecemos a nuestros clientes carne de calidad con condiciones de higiene en todos los aspectos, tanto en el momento de su producción, como en el momento de su consumo, garantizando siempre la máxima calidad y seguridad en su producto, comprometidos socialmente a los consumidores con una alta calidad y cuidado al trato de nuestros animales, buscando el bienestar y rubro de nuestro negocio.



organic and free grazing game meat

Venison Carpaccio with mushroom tartar (100 gr) tender slim slices of venison filet served with a tartar of wild mushrooms.

"Black Gold Pasta" 20 grams of Black summer Truffles from Italy with homemade Tagliatelle on a brie cream sauce with truffle essence and touches of thyme

Rib-eye from el rancho EL 17 (350 gr) with homemade Dijon and horseradish Cafe de Paris with a gratin Dauphinois or tagliatelle and vegetables and cambray Potatoes with rosemary

French Lam-chops (250 gr) prepared with fresh rosemary served with rosemary potatoes, tagliatelle, or gratin Dauphinois