



UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

MENÚ DEL DÍA

Mediodía

Entradas

Tartar de Atun

\$27

Dados de atun rojo marinados en vinagreta de soja, lima y aceite de sésamo

Sopa Caldillo

\$22

Fondo casero con sabor a mar con seleccion de mariscos

Aguachile de langostinos

\$24

Langostinos marinados en limón con ají verde y cilantro, acompañado con laminas de pepino y cebolla morada

Provoleta Toston y pesto

\$26

Provoleta Argentina acompañada de tostada de pan de Masa Madre y pesto de morrón asado

Empanadas Carne cortada a cuchillo y Criolla

\$22

Empanadas fritas de carne cortadas a cuchillo acompañadas de salsa criolla

Anticuchos de Bife angosto

\$26

Marinados con chimichurri casero, aji panca, morrones y cebolla

Principales

Risotto de hongos

\$34

Risotto cremoso infusionado con fondo de hongos, vino blanco y hongos de la zona salteados

Caesar de Pulpo o Pollo

\$33

Ensalada Caesar con lechuga fresca y nuestro aderezo Caesar, crutones, laminas de parmesano crocante y rallado acompañado con pechuga de pollo a la plancha o tentáculo de pulpo

Cordero Mechado

\$37

Con puré de calabaza con mostaza antigua y miel

Salmón con verduras salteadas

\$35

Acompañado con verdes, salsa y puré cítrico

Poke Bowl

\$34

Arroz con proteína de pescado marinado en salsa de soja, palta en laminas y pepinos



UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

Almuerzo para llevar

MENÚ DEL DÍA

Mediodía

Wraps de Pollo

\$28

Repollo y pechuga salteado con lechuga, tomate y Alioli de la casa

Sandwich de lomito

\$30

Lomo de cerdo, queso fontina, rúcula, mostaza y tomate secos

Caesar de Pollo

\$33

Ensalada Caesar con lechuga fresca y nuestro aderezo Caesar, crutones, laminas de parmesano crocante y rallado acompañado con pechuga de pollo a la plancha

Poke Bowl

\$34

Arroz con proteína de pescado marinado en salsa de soja, palta en laminas y pepinos

Menú Infantil

Milanesa de Ternera con papas fritas

\$18

Spaghetti Casero con crema

\$16

Chicken fingers con mayonesa

\$19

Postres

Flan

\$20

Con dulce de leche y crema

Torta Vasca

\$22

Con Coulis de frutos rojos

Hojaldrado de Chocolate

\$24

Hojaldrado de cacao, mousse de chocolate, garrapiñada de calabaza y helado de frambuesa

Tropical

\$23

Helado de Mango, gel de limón, crema de chocolate blanco, crocante de sablée

Helados Infantil

\$12

Frambuesa, dulce de leche, chocolate, vainilla



UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

MENÚ DEL DÍA

Noche

Entradas

Tartar de Atun

\$27

Dados de atun rojo marinados en vinagreta de soja, lima y aceite de sésamo

Sopa Caldillo

\$22

Fondo casero con sabor a mar con seleccion de mariscos

Aguachile de langostinos

\$24

Langostinos marinados en limón con ají verde y cilantro, acompañado con laminas de pepino y cebolla morada

Provoleta Toston y pesto

\$26

Provoleta Argentina acompañada de tostada de pan de Masa Madre y pesto de morrón asado

Empanadas Carne Cortada a cuchillo y Criolla

\$22

Empanadas fritas de carne cortadas a cuchillo acompañadas de salsa criolla

Anticuchos de Bife angosto

\$26

Marinados con chimichurri casero, aji panca, morrones y cebolla

Principales

Risotto de hongos

\$34

Risotto cremoso infusionado con fondo de hongos, vino blanco y hongos de la zona salteados

Caesar de Pulpo o Pollo

\$33

Ensalada Caesar con lechuga fresca, nuestro aderezo Caesar, crutones, laminas de parmesano crocante y rallado acompañado con pechuga de pollo a la plancha o tentáculo de pulpo

Costilla Braseada, puré de papa, Demi de Carne

\$38

Castilla de ternera braseada 5 horas con puré de papas liso y salsa de carne

Salmón

\$35

Cocido a baja temperatura y sellado a la plancha con verduras salteadas, brotes de rucula y puré cítrico



UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

Menú Infantil

Postres

MENÚ DEL DÍA

Noche

Pasta ai frutti di mare al burro

\$33

Tagliatelle caceros con mariscos, manteca especiada y toques cítricos

Pata muslo

\$32

Con ensalada de cous cous, puré de calabaza y salsa a de limón

Milanesa de Ternera con papas fritas

\$18

Spaghetti Casero con crema

\$16

Chicken fingers con mayonesa

\$19

Flan

\$20

Con dulce de leche y crema

Torta Vasca

\$22

Con coulis de frutos rojos

Hojaldrado de Chocolate

\$24

Hojaldre de cacao, mousse de chocolate, garrapiñada de calabaza y helado de frambuesa

Tropical

\$21

Helado de mango, gel de limón, crema de chocolate blanco, crocante de sablée

Helados Infantil

\$12

Frambuesa, dulce de leche, chocolate, vainilla



UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

Starters

MENU

Lunch

Tuna Tartare \$27

Diced Red Tuna Marinated in Soy Vinaigrette with Lime and Sesame Oil

Caldillo Soup \$22

Homemade seafood-flavored broth with a selection of shellfish

Shrimp Aguachile \$24

Prawns Marinated in Lime with Green Chili and Cilantro, Accompanied by Cucumber Slices and Red Onion

Provoleta with Toast and Pesto \$26

Argentine provolone accompanied by sourdough toast and roasted red pepper pesto

Empanadas with Knife-Cut Beef and Criolla \$22

Fried empanadas with knife-cut beef accompanied by criolla sauce

Skirt Steak Anticuchos \$26

Marinated with homemade chimichurri, aji panca, bell peppers, and onion

Main

Mushroom Risotto \$34

Creamy risotto infused with mushroom stock, white wine, and local sautéed mushrooms

Octopus or Chicken Caesar \$33

Caesar salad with fresh lettuce and our Caesar dressing, croutons, crispy parmesan shavings and grated, accompanied by grilled chicken breast or octopus tentacle

Shredded Lamb \$37

With pumpkin puree with whole grain mustard and honey

Salmon with Sautéed Vegetables \$35

Accompanied by greens, sauce, and citrus puree

Poke Bowl \$34

Rice with fish protein marinated in soy sauce, sliced avocado, and cucumbers



UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

Lunch to Go

Kids Menu

Deserts

MENU

Lunch

Chicken Wrap	\$28
Stir-fried cabbage and chicken breast with lettuce, tomato, and house aioli	
Pork Tenderloin Sandwich	\$30
Pork loin, fontina cheese, arugula, mustard, sun-dried tomatoes	
Chicken Caesar	\$33
Caesar salad with fresh lettuce and our Caesar dressing, croutons, crispy parmesan shavings and grated, accompanied by grilled chicken breast	
Poke Bowl	\$34
Rice with fish protein marinated in soy sauce, sliced avocado, and cucumbers	
Milanesa with french fries	\$18
Homemade Spaghetti with Cream	\$16
Chicken fingers with Mayonnaise	\$19
Flan	\$20
With dulce de leche and cream	
Basque Cake	\$22
With red fruit coulis	
Chocolate Puff Pastry	\$24
Cocoa puff pastry, chocolate mousse, candied pumpkin, and raspberry ice cream	
Tropical	\$23
Mango ice cream, lemon gel, white chocolate cream, sablée crunch	
Kids' Ice Cream	\$12
Raspberry, dulce de leche, chocolate, vanilla	



UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

MENU

Dinner

Starters

Tuna Tartare **\$27**

Diced Red Tuna Marinated in Soy Vinaigrette with Lime and Sesame Oil

Caldillo Soup **\$22**

Homemade seafood-flavored broth with a selection of shellfish

Shrimp Aguachile **\$24**

Prawns Marinated in Lime with Green Chili and Cilantro, Accompanied by Cucumber Slices and Red Onion

Provoleta with Toast and Pesto **\$26**

Argentine provolone accompanied by sourdough toast and roasted red pepper pesto

Empanadas with Knife-Cut Beef and Criolla **\$22**

Fried empanadas with knife-cut beef accompanied by criolla sauce

Skirt Steak Anticuchos **\$26**

Marinated with homemade chimichurri, aji panca, bell peppers, and onion

Main

Mushroom Risotto **\$34**

Creamy risotto infused with mushroom stock, white wine, and local sautéed mushrooms

Octopus or Chicken Caesar **\$33**

Caesar salad with fresh lettuce and our Caesar dressing, croutons, crispy parmesan shavings and grated, accompanied by grilled chicken breast or octopus tentacle

Braised Ribs, Potato Puree, Meat Demi-Glace **\$38**

Braised veal ribs for 5 hours with smooth potato puree and meat sauce

Salmon **\$35**

Cooked sous-vide and seared on the griddle with sautéed vegetables, arugula sprouts, and citrus puree



UMAN LODGE
TU LUGAR DE ENCUENTRO

Kids Menu

Deserts

MENU

Dinner

Pasta ai frutti di mare al burro **\$33**

Homemade tagliatelle with seafood, spiced butter, and citrus touches

Chicken Leg and Thigh **\$32**

With couscous salad, pumpkin puree, and lemon sauce

Milanesa with french fries **\$18**

Homemade Spaghetti with Cream **\$16**

Chicken fingers with Mayonnaise **\$19**

Flan **\$20**

With dulce de leche and cream

Basque Cake **\$22**

With red fruit coulis

Chocolate Puff Pastry **\$24**

Cocoa puff pastry, chocolate mousse, candied pumpkin, and raspberry ice cream

Tropical **\$23**

Mango ice cream, lemon gel, white chocolate cream, sablée crunch

Kids' Ice Cream **\$12**

Raspberry, dulce de leche, chocolate, vanilla