

Fausta, símbolo de belleza, complacencia e integridad.

Un lugar delicado y único tal como se refleja en la gastronomía que ofrecemos.

En Fausta Cocina amamos la amistad, la sociabilidad y el buen gusto. Estas cualidades las llevamos al plato para lograr despertar, a través del goce gastronómico, todos los sentidos de aquellos que nos eligen a la hora de disfrutar de una velada especial.

Nuestra carta, concebida desde lo armonioso y delicado de sus materias primas, busca dejar en el comensal un mensaje de vida dado que para mí la gastronomía es el arte de la vida.

Desde las entradas a los postres, pasando por los platos principales, todo fue creado buscando el equilibrio y la sobriedad en el plato pero sin dejar de lado, ni siquiera un instante, el objetivo de brindar un momento de placer y encanto a cada uno de nuestros visitantes.

Es mi deseo y el de todo nuestro staff que pueda disfrutar de un hermoso momento y de una inolvidable estadía con nosotros.

Juan Pablo Cugiani
Chef Ejecutivo



Fausta, a symbol of beauty, pleasure and integrity.

A place that is delicate and unique, just like the gastronomy we offer.

In Fausta, we love friendship, sociability and good taste. We bring these qualities to our dishes to awaken every sense of those who choose us to celebrate a special evening.

Our menu, conceived from the harmony and delicacy of its raw materials, aims to leave the diner with a message of life, since gastronomy is the art of life for me.

From the starters to the desserts, going through the main courses, everything was created searching for the balance and sobriety of each dish without leaving aside, not even for an instant, the objective of offering a moment of pleasure and delight to each one of our visitors.

Every staff member and I desire that you enjoy a wonderful moment and unforgettable stay with us.

Juan Pablo Cugiani
Executive chef

ENTRADAS

Starters



Octopus de verano



Carpaccio de pulpo español marinado en p prika, sorbet de mango y rocoto, criolla de pepino y manzanas ácidas y aire de pomelo rosado.

Carpaccio of spanish octopus marinated in paprika, mango and rocoto sorbet, cucumber and acid apple criolla sauce; with pink grapefruit mousse.

Clásica Italiana



Burrattina hilada, tomates asados y macerados, albahaca fresca, tapenade y ensalada de brotes tiernos.

Burrattina in threads, marinated and roasted tomatoes, fresh basil, tapenade and salad of tender sprouts.

Trucha en las Tinieblas



Trucha arcoíris curada y ahumada, queso philadelphia, ensalada de cherry, palta y cebolla quemada en polvo.

Smoked and cured rainbow trout, Philadelphia cheese, salad of cherry tomatoes, avocado and burned onions powder.

Magret de Canard



Pechuga de pato sellada y laqueada en aceto balsámico, peras asadas, ensalada de rúcula fresca, cherrys y rabanitos con vinagreta de pepino.

Duck breast sealed and cooked in balsamic vinegar, roasted pears, salad of fresh arugula, cherry tomatoes and radishes with cucumber vinaigrette.

Juego de Piedra y Angus



Bife de ternera angus, marinado en oliva y romero, cortado en finas láminas para que se le pueda dar el punto de cocción deseado, acompañado de vegetales gratinados, salsa criolla y chimichurri.

Angus tender beef, marinated in olive oil and rosemary, sliced thinly to obtain the desired stage of cooking; coupled with au gratin vegetables, criolla sauce and chimichurri.

Ensalada de estación y huevo a 63 C



Mix de hojas tiernas, champignones en conservas, aceitunas caramelizadas, bizcocho de oliva, tomates secos macerados y crumble de frutos secos.

Tender leaves mix, pickled mushrooms, caramelized olives, olive bread roll, macerated dried tomatoes and crumble of dried nuts.

VALOR DE CUBIERTO

Cover charge

*As sese con su camarero sobre los platos libres de gluten
El consumo excesivo de sal es perjudicial para la salud.*

Consulte por los platos aptos para veganos.

Agua potable para consumo sin cargo.

Ask your waiter for advice on Gluten free dishes.

An excessive salt consumption can be detrimental to your health.

Ask about our dishes suitable for vegans. Tap water free of charge.

PRINCIPALES

Main courses



Carnes Meat

Te ofrecemos una selección de cortes Premium de la raza Aberdeen Angus, de Aurora Carnes de Culto. Son cortes que llegan a Fausta Cocina directamente de los campos de Aurora, quien cría su propia hacienda y selecciona minuciosamente las mejores carnes para que disfruten de una equilibrada combinación de ternura, sabor y textura.

We offer Premium selected cuts of the Aberdeen Angus breed, from Aurora Carnes de Culto. They are cuts brought to Fausta Cocina directly from the Aurora fields, which breeds its own hacienda and thoroughly selects the best cuts of meat so as you enjoy a balanced combination of tenderness, flavour and texture.

Dry aged, ojo de bife madurado 40 días en humedad y temperatura controlada generando así su sabor característico, acompañado de risotto de cebollas asadas, fondo de res, puntas de espárragos y cherrys quemados.



Dry aged, rib eye matured for 40 days in adjusted moist and temperature taking on its characteristic flavour; coupled with risotto of roasted onions, cooking juices, asparagus tips and burned cherry tomatoes.

Lomo en croûte de perejil, nuez, limón y alcaparras, fondant de papas, tomatitos rellenos de puerro y queso.

Tenderloin en croûte of parsley, walnut, lemon and capers, fondant of potatoes, cherry tomatoes stuffed with leek and cheese.

Vacio fino asado, pincelado en chimichurri, cremoso de ajos negros, papas plomo al romero y provoleta ahumada.



Thin roasted vacio brushed with chimichurri, black garlic cream, potato baked in rosemary and smoked provoleta.

T-bone en costra de tuétano y ajos asados, papas anna, cebollas asadas y champiñones dorados en aceite de trufa.

T-bone in marrow and roasted garlic crust, Anna potatoes, roasted onions and golden mushrooms in truffle oil.

Rack de cordero asado en su punto, rebozado en pistachos y perejil, mousseline de hongos e hinojos asados macerados en menta y limón.


Lamb rack roasted to its cooking stage, battered in pistachio and parsley, mousseline of fungus and roasted fennel macerated in mint and lemon.

Bondiola de cerdo ahumada 12 hs, luego laqueada en fondo de cocción, texturas de batatas y babaganush.



Smoked bondiola pork 12 h, afterwards sealed in its cooking juices, yam and babaganush textures.


Pescados Fish

Salmón marinado en pimienta rosa y eneldo, espejo de holandesa cítrica, vegetales de estación y endivias grilladas en manteca y balsámica. 


Salmon marinated in pink pepper and dill, mirror of hollandaise citric sauce, seasonal vegetables and grilled endives in butter and balsamic sauce.

Pulpo en cocción sous vide y luego salteado en oliva y tomillo, papas infusionadas en jengibre y cúrcuma, perejil fresco y salsa romesco.

Sous vide cooked octopus; afterwards sautéed in olive oil and thyme, potatoes drenched in ginger and turmeric infusion, fresh parsley and romesco sauce.


Pesca del día grille, zest de lima, salsa grebiche, cremoso de arvejas frescas y clásica ratatouille francesa. 

Grilled fish of the day, zest of lime, gribiche sauce, fresh peas cream and classic french ratatouille.

Dorado grille, limón confit, crema de zanahorias y coriandro, salteado de chauchas, choclo y cherry. 

Grilled dorado, lemon confit, carrot and coriander cream, green bean, corn and cherry tomatoes sauté.


Pastas Pastas

Tagliatelle de remolacha, salteados con mix de hongos y galleta de parmesano reggiano 24 meses. 

Tagliatelle of beets, sautéed in fungus mix with 24 months parmesan reggiano biscuit.

Tortelletti verdes rellenos de conejo, espejo de zanahorias, espuma de perejil, pistachos tostados y salados.


Green tortelletti filled with rabbit, mirror of carrots, whipped parsley cream and salty roasted pistachios.

Agnolotti de choclo, batatas y queso azul, emulsionados en oliva, pomodoro en concassé, alcaparras y chips de batatas. 

Agnolotti of corn, yam and blue cheese, with olive oil, tomatoes concasse sauce, capers and yam chips.

Papardelle di mare a la tinta de sepia, acompañado con ceviche frio de frutos de mar, crema de coco, langostinos salteados en paprika y cilantro fresco.

Papardelle di mare drenched in sepia ink, coupled with cold shellfish ceviche, coconut cream, prawns sautéed in paprika and fresh cilantro.

Risotto arroz carnaroli de grano corto y almidonado, este último genera la cremosidad tan característica de este plato. En esta ocasión de morrones asados, espinaca a la crema y parmesano reggiano. 

Risotto prepared with carnaroli rice -a short and starchy grain- that provides the creamy texture characteristic of this recipe. This time, combined with roasted sweet peppers, creamy spinach and parmesan reggiano.

POSTRES

Desserts



Dulce banana

Mousse de dulce de leche, cheese cake de banana, cake de banana y ron, bananas caramel, salsa de caramelo y polvo de bananas.

Dulce de leche mousse, banana cheesecake, banana and rum cake, caramelcoated bananas, caramel sauce and bananas in powder.



Destrucción de la ópera

Biscuit joconde, ganache de chocolate, gel de amaretto, crema moka, cremoso de chocolate y amaretto, almendras caramelizadas, inglesa de amaretto y esponja de cacao.

Joconde biscuit, chocolate ganache, amaretto gel, moka cream, chocolate and amaretto mousse, caramelized almonds, amaretto custard sauce and cocoa sponge.



Claroscuro

Bizcocho especiado, mousse de durazno, sorbet de cerveza y durazno, gajos infusionados de durazno y salsa de stout.

Spiced bread roll, peach mousse, beer and peaches sorbet, peach wedges and stout beer sauce.

Strawberry fields forever

Esponjoso de frutillas, crema de menta, marshmallow de frutilla, sablee de almendras y mousse de frutillas.

Strawberries sponge, mint cream, strawberry marshmallow, almonds sablée and strawberries mousse.



Blancanieves

Semifredo de vainilla, bizcocho crocante, cremoso de vainilla, esponja de vainilla.

Vanilla semifreddo, crisp biscuit, vanilla cream with vanilla sponge.

La africana

Húmedo de cacao y quinoa, cremoso de amarula y chocolate amargo, mousse de chocolate blanco y oliva, sobre nieve de aceite de oliva y macaron brulee con ganache de chocolate y amarula.

Cocoa and quinoa moist, amarula and dark chocolate cream, white chocolate and olive mousse; served on whipped olive oil and macaron brulee with chocolate and amarula ganache.

BEBIDAS

Drinks



BEBIDAS SIN ALCOHOL *Non-Alcoholic Drinks*

AGUAS IMPORTADAS *Imported Water*

Selección exclusiva de Fausta Cocina:

Virgen Natural Water de las Ánimas | sin gas | *Still water 750cc*

Virgen Natural Water de las Ánimas | con gas | *Sparkling water 750cc*

Francia:

Evian | sin gas | *Still water 330cc*

Badoit | con gas | *Sparkling water 330cc*

GASEOSAS

Línea Coca Cola

Agua Saborizada | Pomelo | Manzana | Naranja

Flavored Water | Grapefruit | Apple | Orange

Jugo Exprimido | Naranja

Squeezed Juice | Orange

WHISKY

*Johnnie Walker Blue Label | *Blended, Scotch*

*Chivas Regal Royal Salute 21 años | *Blended, Scotch*

*Glenfiddich 12 años | *Single Malt, Scotch*

*Caol Ila | *Single Malt, Scotch*

*Glenmorangie | *Single Malt, Scotch*

*Maker's Mark | *Bourbon*

*Jack Daniel's Single Barrel | *Tennessee*

*Jameson 12 | *Irish Whiskey*

ESPIRITUOSAS *Spirits*

Grapa rutini

Coñac Hennessy V.S

Ron Zacapa 23

Vodka Ciroc

Vodka Belvedere

CERVEZAS *Beers*

Stella Artois

Corona

Patagonia Amber

CAFETERÍA

Cafe



Café

Capuccino

Té en Saquitos | *Tea bags*

Té en Hebras | *Loose Tea*

Blend exclusivo PNH | PNH exclusive blend.