

# manteca

El tipo de cocina que buscamos en Manteca es de una comida reconfortante y sustanciosa, hoy en día catalogada como **"comfort food"**, ofreciendo platos reconocibles pero preparados con una técnica depurada y a un nivel superior.

**Cada bocado es un homenaje a la tradición culinaria, transformado con creatividad y precisión.**

Es, de alguna manera, una versión mejorada de la cocina casera, donde se mezclan influencias diversas que van desde la rica herencia italo e hispano argentina hasta la sofisticación de la cocina británica y francesa.

**Nuestro objetivo es llevar la comodidad y familiaridad de los sabores del hogar a nuevas alturas, ofreciendo a nuestros comensales una experiencia gastronómica que combina lo mejor de ambos mundos: la calidez de lo conocido y la emoción de la alta cocina.**



01. Arroz negro



02. Milanesas con fideos



03. Los ñoquis de María

Para paladares exigentes, aquellos que disfrutan tanto de cocinar como de comer, y que poseen un conocimiento profundo de ingredientes, productos y técnicas de preparación, Manteca ofrece algo especial.

Nos enfocamos en crear una experiencia gastronómica que va mucho más allá del simple acto de comer. Cada detalle, desde la selección de ingredientes

frescos y locales hasta la meticulosa preparación de cada plato, está diseñado para deleitar y sorprender.

\* \* \*

**Queremos que cada visita sea una celebración de los sentidos, donde los comensales no solo disfruten de una comida, sino que también se sientan inspirados y conectados con la pasión que ponemos en nuestra cocina.**

# manteca



04. Ratatouille

Nos enorgullecemos de ofrecer productos de primera calidad y excelentes ingredientes, provenientes tanto del campo como del mar argentinos. **Nos esforzamos por destacar lo mejor de nuestra tierra y mar, buscando siempre la frescura y calidad en cada ingrediente que utilizamos.**



Además, estamos en la búsqueda de producir nuestros propios ingredientes en el futuro, lo que nos permitirá tener un control aún mayor sobre la calidad y el origen de los productos que ofrecemos en nuestras mesas.

**A lo que apuntamos es al concepto "Farm To Table" que va más allá de simplemente destacar la frescura de los alimentos; también se trata de promover prácticas agrícolas sostenibles y de apoyar a los productores locales.**

\* \* \*

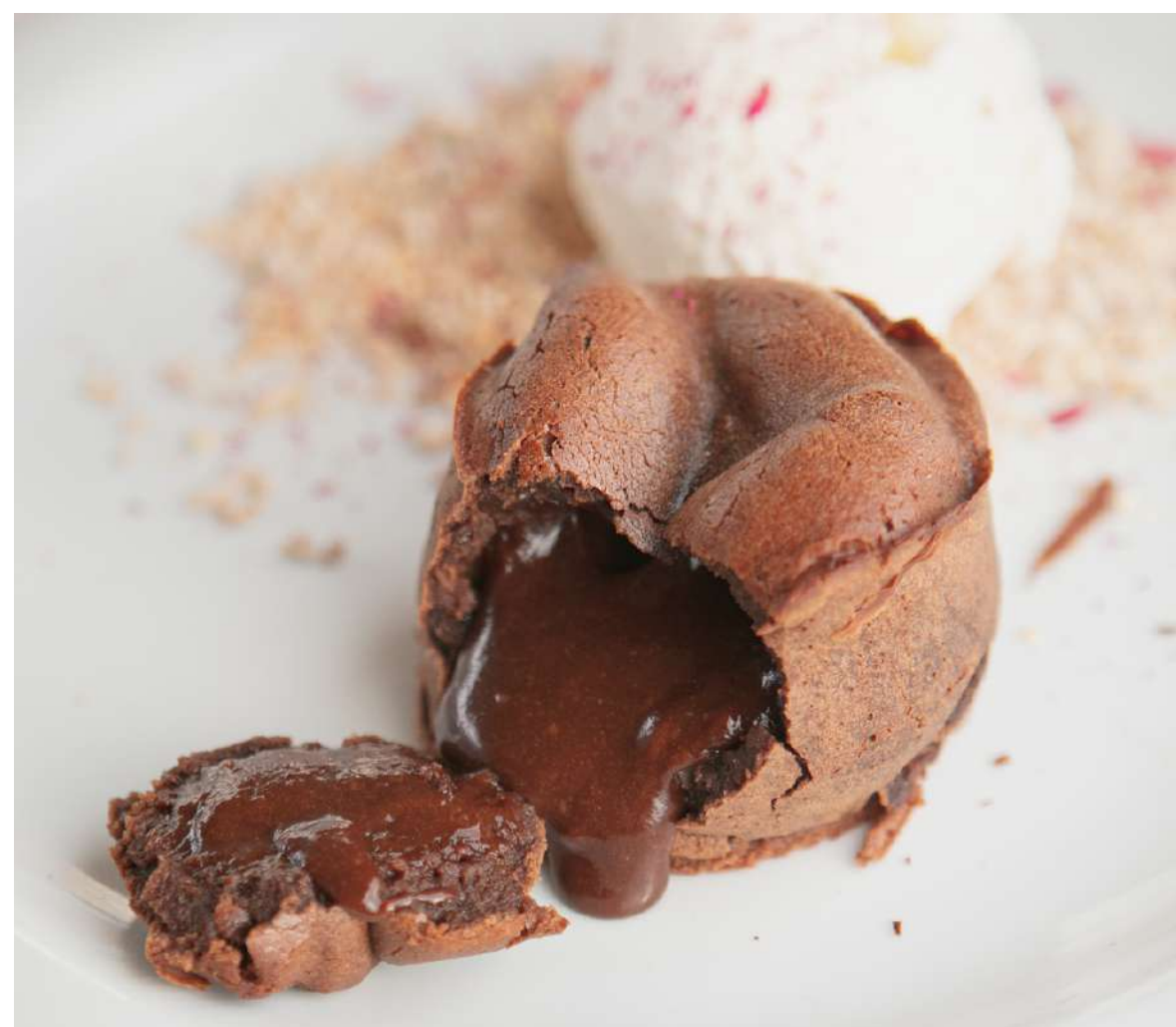
Creemos en una cadena alimentaria más corta y transparente, donde los alimentos se cultivan y se cosechan con cuidado y respeto por el medio ambiente, y donde los agricultores y pescadores locales son valorados y apoyados en su labor.



04. Beef Wellington

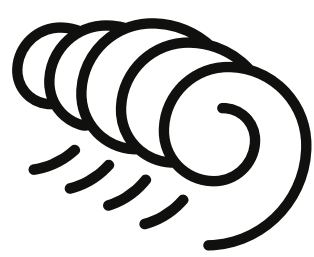


05. Risotto de Hongos



06. Volcán de Chocolate

# manteca



**En Manteca, valoramos profundamente el trabajo en equipo y reconocemos su poder para impulsar el crecimiento en todos los aspectos.** Creemos que cada miembro de nuestro equipo aporta su propia experiencia, habilidades y pasión. Desde la cocina hasta el servicio en el comedor, cada uno desempeña un papel fundamental en la creación de la experiencia gastronómica que ofrecemos a nuestros clientes.

\* \* \*

Fomentamos un ambiente de colaboración, respeto y apoyo mutuo, donde las ideas se comparten libremente y se valora la contribución de cada individuo. **Creemos que al trabajar juntos, podemos alcanzar niveles más altos de excelencia y satisfacción tanto para nuestro equipo como para nuestros clientes.** La vocación de servicio es lo que nos impulsó a abrir nuestro propio restorán y esperamos puedan disfrutarlo.



07. Mesa salón



08. Mesa entepiso



09. Box privado

# manteca

## ¿De dónde viene lo de Manteca?.

**En el corazón de nuestra cocina late una herencia familiar que se remonta a generaciones atrás.** Un tío abuelo francés, figura inspiradora que dejó una huella imborrable en nuestra tradición culinaria. Su llegada a Argentina siempre traía consigo una atmósfera de magia, donde el aroma de la cocina se mezclaba con el eco de sus historias. Su ritual, comenzando cada plato con un trozo de manteca en la sartén, simbolizaba su enfoque hacia lo simple y lo esencial. Para nosotros, la manteca, y en particular el rulo de manteca, encarna esa búsqueda perpetua del amor por las raíces, la nobleza de los ingredientes y la autenticidad de la cocina casera.

Es un homenaje a los recuerdos que evocan sonrisas y los instantes de felicidad compartidos alrededor de la mesa. El rulo de manteca nos transporta también a un tiempo pasado, a un tipo de restorán donde el servicio y la cortesía son valores fundamentales. En un mundo cada vez más dominado por la informalidad, queremos preservar la elegancia y el encanto de una experiencia gastronómica que se caracteriza por su atención meticulosa y su servicio impecable, donde cada comensal se sienta verdaderamente especial.



10. Nombre trago



11. Exterior Local