

NUESTRO MENÚ

PARA EMPEZAR

TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL ☼ _____ \$ 780

TABLA DE FIAMBRES INDIVIDUAL ☼ _____ \$ 780

EMPANADA DE CORDERO _____ \$ 280

BRUSCHETTA DE HIERBAS CON DIP DE SALMÓN, PALTA, ALCAPARRAS, RÚCULA Y REDUCCIÓN DE ACETO _____ \$ 550

CORNFLAKE CHICKEN CON BBQ SAUCE ☼ _____ \$ 600

MOLLEJAS CROCANTES CON EMULSIÓN DE ZANAHORIAS Y JENGIBRE ☼ _____ \$ 980

PINTXO DE VEGETALES GRILLADOS Y QUESO HALLOUMI CON PESTO DE ALBAHACA Y FRUTOS SECOS ☼ _____ \$ 550

POSTRES

COPA OREO _____ \$ 450

TARTA TIBIA DE CHOCOLATE AMARGO, CREMA INGLESA DE BAILEYS Y CROCANTE DE MIEL _____ \$ 550

TATÍN DE MANZANA CON HELADO _____ \$ 550

CREMOSO DE DULCE DE LECHE ☼ _____ \$ 450

PLATOS PRINCIPALES

TAGLIATELLE · TOMATES ASADOS OLIVAS NEGRAS · ALBAHACA · AJO \$ 950

PESCA DEL DÍA, TRÍO DE VEGETALES, ☼ SUS EMULSIONES · PURÉ DE AZAFRÁN \$ 1500

BIFE ANGOSTO CON PAPINES A LAS HIERBAS, ZANAHORIAS, CEBOLLAS ASADAS Y SALSA CRIOLLA ☼ _____ \$ 1350

BONDIOLA DE CERDO BRASEADA · PURÉ DE BATATA Y DULCE DE LECHE · VINAGRETA TIBIA DE PIMIENTO ASADO ☼ _____ \$ 1200

RISOTTO DE HONGOS Y QUESO MANCHEGO ☼ _____ \$ 1200

CORDERO ENVUELTO EN CREPÍN DE CERDO, TIAN DE QUINOA Y TOMATES CONFITADOS EN FONDO OSCURO ☼ \$ 1290

RATATOUILLE CON COUS COUS DE VEGETALES ☼ _____ \$ 950

ENSALADA VEGGIE CON CALABAZA ASADA Y QUESO DE CABRA ☼ _____ \$ 850

BEBIDAS

AGUA MINERAL CON O SIN GAS _____ \$ 150

SANTA QUINA TÓNICA, GINGER ALE, BITTER, PEPINO Y POMELO ROSADO \$ 180

GASEOSAS _____ \$ 150

CAFÉ _____ \$ 180

