

# NUESTRA CARTA

## PARA EMPEZAR

- TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL ☼ \$ 950
- TABLA DE FIAMBRES INDIVIDUAL ☼ \$ 1050
- EMPANADA DE CORDERO \$ 300
- BRUSCHETTA DE HIERBAS CON DIP DE SALMÓN, PALTA, ALCAPARRAS, RÚCULA Y REDUCCIÓN DE ACETO \$ 790
- MOLLEJAS CROCANTES CON EMULSIÓN DE ZANAHORIAS Y JENGIBRE ☼ \$ 1250
- PINCHO DE VEGETALES GRILLADOS Y QUESO HALLOUMI CON PESTO DE ALBAHACA Y FRUTOS SECOS ☼ \$ 600
- ENSALADA VEGGIE CON MIX DE HOJAS VERDES, CALABAZA ASADA Y QUESO DE CABRA \$ 850

## POSTRES

- COPA OREO \$ 480
- TARTA TIBIA DE CHOCOLATE AMARGO, CREMA INGLESA DE BAILEYS Y CROCANTE DE MIEL \$ 580
- TATÍN DE MANZANA CON HELADO \$ 580
- CREMOSO DE DULCE DE LECHE ☼ \$ 480

## PLATOS PRINCIPALES

- TAGLIATELLE CON TOMATES ASADOS, OLIVAS NEGRAS, ALBAHACA Y AJO \$ 1150
- PESCA DEL DÍA CON TRÍO DE VEGETALES, SUS EMULSIONES Y PURÉ DE AZAFRÁN ☼ \$ 1850
- BIFE ANGOSTO CON PAPINES A LAS HIERBAS, ZANAHORIAS, CEBOLLAS ASADAS Y SALSA CRIOLLA ☼ \$ 1650
- BONDIOLA DE CERDO BRASEADA CON PURÉ DE BATATA Y DULCE DE LECHE Y VINAGRETA TIBIA DE PIMIENTO ASADO ☼ \$ 1500
- RISOTTO DE HONGOS Y QUESO MANCHEGO ☼ \$ 1450
- CORDERO ENVUELTO EN CREPÍN DE CERDO, TIAN DE QUINOA Y TOMATES CONFITADOS EN FONDO OSCURO ☼ \$ 1750
- RATATOUILLE CON COUS COUS DE VEGETALES ☼ \$ 950

## BEBIDAS

- AGUA MINERAL CON O SIN GAS \$ 220
- SANTA QUINA TÓNICA, GINGER ALE, BITTER, PEPINO Y POMELO ROSADO \$ 250
- GASEOSAS \$ 220
- CAFÉ / TÉ \$ 200

