

## NUESTRA CARTA

### ENTRADAS

<b>FOCACCIA CON OLIVA</b>	<b>\$200</b>
De masa madre con frutas de estación y hierbas aromáticas	
<b>TABLA DE QUESOS</b>	<b>\$1.150</b>
Brie, holanda, azul, con chutney de tomates, frutos secos especiados y brotes	
<b>TABLA DE FIAMBRES</b>	<b>\$1050</b>
Mortadela con pistachos, fuet y jamón crudo ibérico, con chutney de tomates, frutos secos especiados, tomates secos y romero	
<b>BURRATA CON VERDES Y CROUTE</b>	<b>\$1350</b>
<b>CROQUETAS DE GARBANZOS</b>	<b>\$500</b>
Con chutney de peras, ensaladita verde, croute, y emulsión de limón	
<b>PROVOLETA</b>	<b>\$1.100</b>
Con mix de verdes, tomates secos confitados, y chimichurri de hierbas frescas	
<b>MOLLEJAS CROCANES CON VERDES Y CÍTRICOS</b>	<b>\$1.750</b>
<b>ENSALADA TIBIA DE ESTACIÓN</b>	<b>\$1100</b>
Mix de verdes, peras, calabazas asadas, ricota, crout y frutos secos	
<b>EMPANADAS AL HORNO DE BARRO CON SALSA LLAJUA</b>	<b>\$800</b>

### TAPAS

<b>OLIVAS ASCOLANAS</b>	<b>\$400</b>
<b>MINI BURRATA</b>	<b>\$800</b>
Con croute y verdes	
<b>TOSTON DE MORCILLA Y QUESO BRIE</b>	<b>\$950</b>
Con chutney de peras	
<b>GASPACHO DE REMOLACHAS</b>	<b>\$500</b>
Con galleta de quinoa saborizada y aceite especiado	
<b>TORTA FRITA DE CALABAZA Y JAMÓN CRUDO</b>	<b>\$500</b>
Acompañada de verdes, pesto de remolacha	
<b>SOPA DE CALABAZA</b>	<b>\$650</b>
Semillas de calabaza tostadas, queso de cabra y galleta de quinoa	
<b>PAPAS ROTAS ACIDULADAS</b>	<b>\$500</b>
Con cebolla, aceitunas negras, perejil y toque de limón	
<b>CROQUETAS DE CERDO CON LIMÓN</b>	<b>\$600</b>
<b>TACO DE LENGUA</b>	<b>\$750</b>
Con verdeo, hojas verdes y salsa de ajies	
<b>TOSTON DE SALMON AHUMADO Y CREMA ACIDA</b>	<b>\$1100</b>
Pickles, zest de limón, aceite de oliva y pimienta negra molida	

## PLATOS PRINCIPALES

<b>CARRILLERA</b>	<b>\$1.750</b>	<b>PAPARDELES ESTAMPADOS</b>	<b>\$1.400</b>
Con puré de batatas ahumadas, verdes y olio santo		Con salsa de hongos, rúcula y aceite de oliva especiado	
<b>OJO DE BIFE</b>	<b>\$2.300</b>	<b>PANZOTTI CON SALSA DE KALE</b>	<b>\$1.300</b>
Con verdes, papas rústicas, olivas negras, cebolla, limon y perejil		Con relleno de queso sbrinz, holanda y ricotta	
<b>MATAMBRE DE CERDO A LA CRIOLLA DE VERDEO</b>	<b>\$2.300</b>	<b>PESCA DEL DIA CON GREMOLATA</b>	<b>\$1.850</b>
Con mix de verdes, coliflor asado, maní y aderezo de mostaza de dijon		Acompañado de taboule de quinoa, kale crocante y limón ahumado	
		<b>ÑOQUIS DE CALABAZA</b>	<b>\$1.200</b>
		Con salsa de tomates asados y orégano fresco	

## NUESTRA CARTA

### PIZZAS

**MARGHERITA**  
Con chips de ajo

**\$1.600**

**QUESO DE CABRA, PAPA Y  
MASA DE NUEZ**

**\$1.750**

**CEBOLLA CARAMELIZADA  
Y QUESO BRIE**

**\$1.750**

Con pesto acidulado y rúcula

Con kale crocante

### SANDWICHES

**SANDWICHE DE CARNE BRASEADA**

**\$1250**

Pan ciabata, pickles, emulsión de zanahorias  
y salsa picante

**SANDWICHE VEGETARIANO**

**\$ 1050**

Pan focaccia crocante, vegetales grillé  
y queso al romero

### POSTRES

**QUESOS, MIEL Y NUEZ**

**\$950**

**FLAN DE DULCE DE LECHE**

**\$650**

**TARTA DE LIMÓN**

**\$650**

**CANNOLI RELLENO DE MUSSE  
DE QUESO, CHOCOLATE BLANCO  
Y ALMENDRAS**

**\$650**

### BEBIDAS

**CERVEZA 500 cc**

**\$ 500**

**AGUA MINERAL CON O SIN GAS**

**\$ 250**

**SANTA QUINA TÓNICA, GINGER ALE,  
BITTER, PEPINO Y POMELO ROSADO**

**\$ 300**

**GASEOSAS**

**\$ 250**

**CAFÉ**

**\$ 250**

**TÉ**

**\$ 250**