

NUESTRA CARTA

ENTRADAS

DÚO DE GAZPACHOS	\$800
Palta manzana, tomate fruta de carozo, galleta de arroz, palomitas de amaranto.	
ENSALADA DE ESTACIÓN	\$1.300
Verdes, remolachas, gel de vino, mousse de gorgonzola, hinojo carpaccio y frutos secos.	
MOLLEJAS AL HORNO DE BARRO	\$2.100
Verdes, Arrope de higos, granola de quinoa.	
PROVOLETA RELLENA CON TAPENADE	\$1.350
Tomates secos, cebollinos, hongos salteados..	
TABLA DE QUESOS	\$1.500
Brie, holanda, azul, con chutney de tomates, frutos secos especiados y brotes.	
TABLA DE FIAMBRES	\$1.500
Mortadela con pistachos, fuet y jamón crudo ibérico, con chutney de tomates, frutos secos especiados, tomates secos y romero.	
EMPANADAS DE BONDIOLA BRASEADA EN HORNO DE BARRO	\$950
Con tomates secos, aceitunas negras y provolone, con salsa Llajua ahumada.	
BURRATA	\$1.600
Pepino, zucchini, zapallito, espárragos, aceitunas negras, sal de tomate.	

PLATOS PRINCIPALES

CARILLERA EN LARGA COCCIÓN	\$2.100
Con romesco, musseline de zanahoria, kale crocante, tomates.	
OJO DE BIFE	\$2.500
Con crema calabaza, tubérculos, verdes, alioli de ajo negro.	
T - BONE	\$2.500
Rúcula, Sbrinz, mostaza antigua, criolla de Malbec.	
★TEXTURA DE CORDERO	\$2.100
Con crema de papa, vegetales al horno, fondo oscuro.	
RIBS LAQUEADAS EN TOMKATSU	\$2.650
Con batatas en manteca de salvia	
PAPARDELES ESTAMPADOS	\$1.300
Con salsa de hongos, rúcula y aceite de oliva especiado.	
TRUCHA AL HORNO DE BARRO	\$2.800
Con tartar de remolachas y frutillas, arándanos pickles, tuil de lino.	
GIRANDOLITAS	\$1.500
Rellenas de jamón crudo, ricota y nuez, en salsa de queso de cabra y tomates cherry.	
GIRANDOLITAS VEGGIE	\$1.500
Rellenas de ricota, nuez y zest cítricos, en salsa de queso de cabra y tomates cherry.	

PIZZAS INDIVIDUALES

PIZZA DE QUESO BRIE	\$1.300	PIZZA DE QUESO DE CABRA	\$1.300
Con cebolla caramelizada y kale crocante.		Queso de cabra, zucchini y rúcula en masa de nuez.	

SANDWICHES

CARNE BRASEADA	\$1.650	VEGGIE	\$1.300
Con alioli de ajo negro, tomates hidratados, Provolone y rúcula, en focaccia.		Selección de vegetales de estación, palta, mousse de nuez y brotes en focaccia. (Opcional queso).	



NUESTRA CARTA

TAPAS

FOCACCIA CON OLIVA De masa madre con frutas de estación y hierbas aromáticas	\$300	CROQUETAS DE QUESO CON SALSA BRAVA	\$650
PAPAS AL HORNO DE BARRO Con hongos, queso Brie, cebolla caramelizada, tomates y ciboulette.	\$1.000	CROQUETAS DE HONGOS Con alioli de ajo negro y cenizas de puerro	\$650
CEVICHE DE HONGOS Canchita, pimientos, crackers de batata.	\$1.300	CROQUETAS DE MORCILLA Y MANZANA Con relish de mostaza	\$650
BRUSCHETTA DE SALMÓN AHUMADO Con crema acida, zest de limón, aceite de oliva extra virgen, pimienta negra molida.	\$1.400	CROQUETAS DE QUESO AZUL, PERAS, Y GRANOLA DE QUINOA	\$650
BRUSCHETTA DE JAMÓN CRUDO Con burrata, peras asadas, reducción de aceto sobre tostón de pan de nuez.	\$1.400	CROQUETAS DE QUESO DE CABRA, FRUTOS SECOS Y CHERRYS CONFITADOS	\$650
LANGOSTINOS AL AJILLO EN HORNO DE BARRO Con pan de limón.	\$1.700		
ESCABECHE DE CHIVO O CORDERO Con pan de algarroba.	\$900		

POSTRES

PAVLOVA Con curd de ibiscus, frutas de estación.	\$600
FLAN DE CHOCOLATE Stroissel de nuez, salsa de frutos rojos, chantilly de mascabo.	\$800
TARTA QUEMADA DE MARACUYÁ Con salsa de mango, gele de cilantro.	\$800
PANACOTA DE DULCE DE LECHE Con peras, praliné de sésamo.	\$800
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y CARDAMOMO Con bizcocho de chocolate amargo y arándanos confit.	\$800
CHEESE CAKE DE QUESO DE CABRA Almibar de ibiscus y frutillas.	\$800

BEBIDAS

GASEOSA EN LATA	\$300
CERVEZA 500 CC	\$600
AGUA CON GAS O SIN GAS	\$250
CAFÉ O INFUSIONES	\$250
SANTA QUINA TÓNICA, GINGER ALE, BITTER, PEPINO Y POMELO ROSADO	\$300

