

ENTRADAS

TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL	 \$4.600
BRESAOLA ACOMPAÑADA DE PAN CIABATTA (Opción sin tacc con Chipa)	\$4.600
QUESO VEGANO DE CAJÚ Sobre kale crocante y chutney de pera	  \$2.700
PROVOLETA CON CHUTNEY DE TOMATE Y MANZANA Con ensalada de hinojo, cilantro, y choclo	 \$4.300
PINCHO DE QUESO HALLOUMI Y VEGETALES GRILLADOS Con pesto de albahaca y frutos secos	 \$3.500
ENSALADA DE QUINOAS Y LANGOSTINOS En aceite de sésamo, aderezado con lactonesa	 \$5.400
CARPACCIO DE LOMO, AVELLANAS Y ALCAPARRAS FRITAS	 \$2.700
CHORIPÁN EN PAN BRIOCHE Con alioli de ajo y ensalada coleslaw	\$2.700
CROQUETA DE OSSOBUCCO Sobre emulsión de palta, acompañada de salsa de jalapeño	\$3.500
MOLLEJAS CROCANTES Con emulsión de zanahoria y jengibre	 \$5.800

PLATOS PRINCIPALES

GÍRGOLAS CON QUESO DE MANÍ Acompañadas con falafel	  \$4.800
SOPA WANTAN DE CERDO CON JENGIBRE Y ACEITE DE SÉSAMO	\$5.000
ÑOQUIS DE CALABAZA RELLENOS DE QUESO MOZZARELLA En crema de hierbas	\$5.000
RAVIOLONES DE BERENJENA AHUMADA Y QUINOA Con salsa fileto	\$5.000
RISOTTO DI MARE Con langostinos, berberechos y calamares	 \$6.500
TRUCHA AL PAPILLOTE Persillade de perejil	\$6.500
POLENTA CON QUESO DE CABRA Y ALBÓNDIGAS A la crema de hongos	 \$4.700
BAGEL, ASADO BRASEADO Y PICKLES	\$4.700
ENTRAÑA CON PAPA VICO Salsas demi glace y chimichurri	 \$6.500

POSTRES

BABA AL RON Crema al mascabo y coulis de frutos rojos	\$2.700
MINI HOJALDRE DE MANZANA Y DULCE DE LECHE Acompañado de helado con aire de limón	\$2.700
DACQUOISE DE AVELLANA Con ganache de chocolate y helado	 \$3.000

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA PURIFICADA CON O SIN GAS AQA	\$800
GASEOSA LÍNEA COCA COLA	\$1.000
SANTA QUINA MIXERS Agua Tónica clásica / pomelo rosado / pepino Ginger Ale / Bitter Tonic	\$800
CAFÉ/TÉ	\$800
CAPRICCIO AMALFITANO Jugo exprimido de limón, almíbar de frambuesas, infusión de rosas e hibiscus, menta	\$1.500
CITRUS PARADISO Jugo exprimido de limón, almíbar de eucalipto y azúcar negra, jengibre, santa quina de pomelo rosado, menta y albahaca	\$1.500

ESPUMANTES

	BOTELLA	COPA
BRESSIA ROYALE	\$11.800	
CHANDON EXTRA BRUT	\$4.800	\$1.000
BARON B EXTRA BRUT	\$9.200	\$2.000
CHANDON BLANC DE NOIRS	\$6.400	
FAMILIA BRESSIA SYLVESTRA BRUT NATURE ROSÉ	\$9.100	
FAMILIA BRESSIA SYLVESTRA EXTRASECCO	\$9.100	
CHANDON BLANC DE BLANCS	\$6.300	
VINO BLANCO DULCE		\$1.500
VINO TINTO DULCE		\$1.000

