
























ENTRADAS

TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL	 \$5.900
BRESAOLA ACOMPAÑADA DE PAN CIABATTA Opción sin tacc, chipá	\$5.900
CEVICHE DE LANGOSTINOS	 \$6.000
ROLL DE CALABAZA Y QUINOA, SALSA DE CILANTRO Y LECHE DE COCO	  \$3.500
LINGOTE DE QUESO HALLOUMI Y VEGETALES Lactonesa de choclo y pickles	  \$3.500
ENSALADA DE VERDES, PAN DE CAMPO Y HUEVO POCHÉ Opciones: Pastrón / Hongos	\$3.500
CARPACCIO DE LOMO CON AVELLANAS Y ALCAPARRAS FRITAS	 \$3.500
PROVOLETA CON CHUTNEY DE TOMATE Y MANZANA Ensalada de choclo y cilantro	  \$5.500
CHORIPAN EN PAN BRIOCHE Alioli de ajo y ensalada coleslaw	\$3.500
MOLLEJAS CROCANTES Emulsión de zanahoria y jengibre	 \$6.900

PRINCIPALES

BERENJENA AHUMADA, GÍRGOLAS Y QUESO DE CAJÚ	  \$6.500
PAPARDELLE DE TOMATE Y ESPINACA CON SALSA MEDITERRÁNEA	 \$5.500
PESCA DEL DÍA CON PURÉ DE BONIATO Y PERA Hinojo, crocante de quinoa y aire de salvia	 \$8.500
ÑOQUIS DE CALABAZA RELLENOS DE QUESO MUZZARELLA En crema de hierbas	 \$6.500
MATAMBRE DE CERDO GRATINADO Hongos, puerro y crocante de panceta	 \$6.500
RISOTTO DE HONGOS	  \$7.000
PECHUGA DE POLLO RELLENA CON TOMATES SECOS Y ESPINACA Puré de papas al wasabi y salsa teriyaki	 \$6.500
ENTRAÑA CON PAPA VICO Chimichurri y salsa demi glace	 \$8.000

POSTRES

LINGOTE DE MARACUYÁ Coulis de durazno, turrón de sésamo y helado	 \$3.500
PERA AL TORRONTÉS Cremoso de limón y tuile de miel	 \$3.500
DACQUOISE DE COCO Crema de dulce de leche y helado	 \$3.900
MOUSSE DE CHOCOLATE Base de chocolate, praliné y helado	\$3.900

SERVICIO DE MESA ————— \$600

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA PURIFICADA CON O SIN GAS AQA	\$900
GASEOSA LÍNEA COCA COLA	\$1.500
SANTA QUINA MIXERS Agua Tónica Clásica / Agua Tónica Sin Azúcar / Pomelo Rosado / Pepino / Ginger Ale / Bitter Tonic	\$1.500
CAFÉ/TÉ	\$900

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

