

















## ENTRADAS

<b>TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL</b>	 \$12.000
<b>BRESAOLA ACOMPAÑADA DE PAN CIABATTA</b> Opción sin tacc, chipá	\$13.000
<b>CEVICHE DE LANGOSTINOS</b>	 \$13.000
<b>ROLL DE ZUCCHINI Y QUINOA, SALSA DE CILANTRO Y LECHE DE COCO.</b>	  \$9.000
<b>PINCHO DE QUESO HALLOUMI Y VEGETALES</b> Con pesto	 \$9.000
<b>CARPACCIO DE LOMO CON AVELLANAS Y ALCAPARRAS FRITAS</b>	 \$8.000
<b>PROVOLETA CON CHUTNEY DE TOMATE Y MANZANA</b> Ensalada de choclo y cilantro	 \$10.000
<b>CHORIPAN EN PAN BRIOCHE</b> Alioli de ajo y ensalada coleslaw	\$8.000
<b>MOLLEJAS CROCANTES</b> Emulsión de zanahoria y jengibre	 \$14.000

## PRINCIPALES

<b>BERENJENA AHUMADA, GÍRGOLAS Y QUESO DE CAJÚ</b>	  \$12.000
<b>TAGLIATELLES AL HUEVO CON SALSA MEDITERRÁNEA</b>	\$12.000
<b>PESCA DEL DÍA CON PURÉ DE BONIATO Y PERA</b> Hinojo, crocante de quinoa con espuma de salvia	 \$19.500
<b>ÑOQUIS DE CALABAZA RELLENOS DE QUESO MUZZARELLA</b> En crema de hierbas	\$14.000
<b>MATAMBRE DE CERDO GRATINADO</b> Hongos, puerro y crocante de panceta	 \$17.000
<b>RISOTTO DE HONGOS</b>	 \$16.000
<b>MILANESA DE BIFE DE CHORIZO</b> Puré de papas al wasabi, mayonesa de tomillo y pickles	\$16.000
<b>ENTRAÑA CON PAPA VICO</b> Chimichurri y salsa demi glace	 \$18.000

## POSTRES

<b>LINGOTE DE MARACUYÁ</b> Coulis de frutas, turrón de sésamo y helado	 \$7.000
<b>DACQUOISE DE COCO</b> Crema de dulce de leche y helado	 \$8.500
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> Base de chocolate, praliné y helado	\$8.500

SERVICIO DE MESA \$1.500

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA CON O SIN GAS AQA	\$2.500
GASEOSA LÍNEA COCA COLA	\$3.000
SANTA QUINA MIXERS Agua Tónica Clásica / Agua Tónica Sin Azúcar / Pomelo Rosado / Pepino / Ginger Ale / Bitter Tonic	\$3.000
CAFÉ/TÉ	\$2.500
CERVEZAS	\$5.500

## ESPUMANTES

	BOTELLA	COPA
CHANDON EXTRA BRUT	\$11.400	\$2.300
BARON B EXTRA BRUT	\$25.000	\$5.000
CHANDON BLANC DE NOIRS	\$22.000	
CHANDON BLANC DE BLANCS	\$22.000	
VINO BLANCO DULCE		\$3.900
VINO TINTO DULCE		\$3.400



## APERITIVOS & COCKTAILS

<b>VERMÚ LUNFA ROSSO</b> Solo o con Santa Quina Tónica, Ginger Ale o Bitter Tonic	\$5.000
<b>VERMÚ LUNFA ROSADO</b> Solo o con Santa Quina Tónica, Ginger Ale o Bitter Tonic	\$5.000
<b>GIN TONIC ARGENTINO</b> Heráclito London Dry Gin, Santa Quina Tónica, piel de limón, naranja o pepino	\$5.500
<b>GIN TONIC CLÁSICO</b> Gin importado o Gin Heráclito 40 Botánicos, Santa Quina Tónica, piel de limón, naranja o pepino	\$8.500
<b>WHISKEY &amp; GINGER</b> Whiskey Irlandés, lima, bitter Angostura, Santa Quina Ginger Ale	\$5.500
<b>BITTER TONIC</b> Lunfa Bitter Rojo, Santa Quina Tónica, piel de limón o naranja	\$5.000
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja	\$6.500
<b>CHANDON KIR ROYAL</b> Licor de Cassis, Chandon Extra Brut	\$5.500

## WHISKY & WHISKEY

<b>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL</b> Blended Scotch	\$50.000
<b>THE SINGLETON 18 AÑOS</b> Single Malt Scotch, Speyside	\$24.000
<b>CRAGGANMORE 12 AÑOS</b> Single Malt Scotch, Speyside	\$16.000
<b>GLENKINCHIE 12 AÑOS</b> Single Malt Scotch, Lowlands	\$16.000
<b>BULLEIT BOURBON</b> Kentucky Bourbon, USA	\$12.000
<b>JOHNNIE WALKER ICON RED LABEL</b> Blended Scotch	\$4.500

