

















ENTRADAS

TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL	 \$14.000
BRESAOLA ACOMPAÑADA DE PAN CIABATTA Opción sin tacc, chipá	\$13.000
CEVICHE DE LANGOSTINOS	 \$15.000
ROLL DE ZUCCHINI Y QUINOA, SALSA DE CILANTRO Y LECHE DE COCO.	  \$9.000
PINCHO DE QUESO HALLOUMI Y VEGETALES Con pesto	 \$10.000
CARPACCIO DE LOMO CON AVELLANAS Y ALCAPARRAS FRITAS	 \$10.000
PROVOLETA CON CHUTNEY DE TOMATE Y MANZANA Ensalada de choclo y cilantro	 \$12.000
CHORIPAN EN PAN BRIOCHE Alioli de ajo y ensalada coleslaw	\$8.000
MOLLEJAS CROCANTES Emulsión de zanahoria y jengibre	 \$16.000

PRINCIPALES

BERENJENA AHUMADA, GÍRGOLAS Y QUESO DE CAJÚ	  \$16.000
TAGLIATELLES AL HUEVO CON SALSA MEDITERRÁNEA	\$14.000
PESCA DEL DÍA CON PURÉ DE BONIATO Y PERA Hinojo, crocante de quinoa con espuma de salvia	 \$20.000
ÑOQUIS DE CALABAZA RELLENOS DE QUESO MUZZARELLA En crema de hierbas	\$16.000
MATAMBRE DE CERDO GRATINADO Hongos, puerro y crocante de panceta	 \$19.000
RISOTTO DE HONGOS	 \$18.000
MILANESA DE BIFE DE CHORIZO Puré de papas al wasabi, mayonesa de tomillo y pickles picantes	\$19.000
ENTRAÑA CON PAPA VICO Chimichurri y salsa demi glace	 \$25.000

POSTRES

LINGOTE DE MARACUYÁ Coulis de frutas, turrón de sésamo y helado	 \$7.000
DACQUOISE DE COCO Crema de dulce de leche y helado	 \$8.500
DOMO DE CHOCOLATE Mousse helada de chocolate amargo, con corazón de toffi, sobre una base de brownie	\$8.500

SERVICIO DE MESA	\$1.500
-------------------------	---------

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA PURIFICADA 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

ESPUMANTES

	BOTELLA	COPA
CHANDON EXTRA BRUT	\$18.500	
BARON B EXTRA BRUT	\$31.700	
CHANDON BLANC DE NOIRS	\$26.400	
CHANDON BLANC DE BLANCS	\$26.400	
VINO BLANCO DULCE		\$7.900
VINO TINTO DULCE		\$7.900

WHISKY & WHISKEY

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

APERITIVOS & COCKTAILS

VERMÚ LUNFA ROSSO Solo o con Santa Quina Tónica, Ginger Ale o Bitter Tonic	\$6.000
VERMÚ LUNFA ROSADO Solo o con Santa Quina Tónica, Ginger Ale o Bitter Tonic	\$6.000
GIN TONIC ARGENTINO Heráclito London Dry Gin, Santa Quina Tónica, piel de limón, naranja o pepino	\$6.500
GIN TONIC CLÁSICO Gin importado o Gin Heráclito 40 Botánicos, Santa Quina Tónica, piel de limón, naranja o pepino	\$9.500
WHISKEY & GINGER Whiskey Irlandés, lima, bitter Angostura, Santa Quina Ginger Ale	\$6.500
BITTER TONIC Lunfa Bitter Rojo, Santa Quina Tónica, piel de limón o naranja	\$5.000
APEROL SPRITZ Aperol, espumante, soda, rodaja de naranja	\$8.000
CHANDON KIR ROYAL Licor de Cassis, Chandon Extra Brut	\$6.500
NEGRONI Lunfa Rosso, Campari, Gin Heráclito London Dry	\$8.000
GIMLET Gin Heráclito London Dry, jugo de lima, almibar	\$6.500
CAIPIROSKA Vodka, lima, azúcar	\$6.000
CAIPIRINHA Cachaça Velho Barreiro, lima, azúcar	\$6.000
CUBA LIBRE Ron Bacardi Carta de Oro, Coca Cola	\$7.000
WINE NOT? Gin Heráclito London Dry, Jugo de lima, almibar, vino tinto tardío	\$6.500
CERVEZAS	\$5.500

