

TAPEANDO



Platito mediterráneo \$2990 (PGF) - para 2 -

CROQUETTE DE PAPA Y BRIE, REMOLACHAS BALSÁMICAS, CHUTNEY DE TOMATE, ALCAUCILES GRILL, JAMÓN CURADO, MOUSSE DE POLLO, CHIPS DE KALE Y PANES CASEROS.

Platito de mar \$3640 (PGF) - para 2 -

CALAMARES GLASEADOS EN SALSA ORIENTAL, LANGOSTINOS SWEET CHILLI, SALMON GRAVLAX, PICKLES, QUESO ESPECIADO Y PANES CASEROS.

ENTRADAS

Mollejas alimonadas \$1660 (GF)

CON CREMA DE ZANAHORIA Y LIMA, MIEL DE CORIANDRO, TOMILLO Y RABANITO PICLADO.

Queso brie horneado \$1660 (V)

ENVUELTO EN MASA FILO CROCANTE, RELLENO DE HONGOS, NUECES, CEBOLLAS, QUESO AZUL Y MIEL.

Cachapa cremosa de maíz dulce \$1590 (V)

PANCAKE DE MAÍZ DULCE, ESPUMA DE QUESO LLANERO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, MOJO VERDE, POLVO DE OLIVAS Y BROTES DE CILANTRO.

Dim sun de gírgolas \$1690 (Ve) (GF)

RAVIOLIS RELLENOS CON MIX DE HONGOS SOBRE LABNEH DE COLIFLOR, CRIOLLA DE GREMOLATA Y MOSTAZA ANTIGUA.

Pato prensado \$2080 (GF)

MUSLO PRENSADO CON BERRIES CONFITADOS, SALSA HOISIN DE FRUTOS ROJOS, CREMA DE AJOS ASADOS Y ESPÁRRAGOS GRILL.



Ceviche de mango y alcaparras \$1650 (Ve) (GF)

CEBOLLA MORADA, TOMATE CHERRY, POMELO,
CILANTRO, MAÍZ CANCHA Y JUGO DE LIMA.

Tempura de langostinos \$1850 (GF) - ligeramente picante -

CREMA DE COCO Y CURRY ROJO, PUERRO BRASEADO Y
TOMATITOS CONFITADOS.

Terrine de zucchini y menta \$1660 (Ve) (GF)

PASTA DE MORRONES ASADOS MUHAMMARA Y
NUECES CARAMELIZADAS.

Provoleta grillada \$1640 (GF)

CON FONDUE DE TOMATES, CEBOLLA CONFITADA,
BROTOS DE RÚCULA Y PANCETA CROCANTE.

Papas rosti \$1600 (V) (GF)

TORRIJAS DE PAPA EN ESCAMAS CON PALTA, HUEVO
POCHÉ Y SALSA HOLANDESA.

Aguachile de pescado marinado \$1820 (GF) - picante -

LENGUADO MARINADO EN CREMA DE AJÍ AMARILLO Y
CHILE, EMULSIÓN DE WASABI, CEBOLLA ROJA, HIERBAS
Y MANÍ CRISPY.

PRINCIPALES

Lomo & pimienta verde \$3130 (GF)

CROQUETA DE PAPA Y BRIE, PISTOU DE TOMATES Y
SALSA DE PIMIENTA VERDE.

Entraña con reducción de malbec \$3130 (GF)

CON PAPAS ROSTI, ESPÁRRAGO GRILL ENVUELTO EN
JAMÓN CRUDO Y MIX DE CEBOLLINES EN DOBLE
COCCIÓN.



Ojo de bife con manteca ahumada \$3130 (GF)

TORRE DE PAPAS, PARMESANO Y PANCETA, CEBOLLITAS Y HONGOS SALTEADOS.

Pollo hindú \$2520 (GF) - levemente picante -

EN SALSA DE COCO, CON VEGETALES SALTEADOS, ARROZ AROMÁTICO Y PAN NAAN.

Bondiola de cocción larga \$2630

HUMITA, PURÉ DE BATATAS Y REDUCCIÓN DE CERVEZA Y MIEL.

Bifecitos veggie de portobellos \$2420 (Ve) (GF)

CABUTIA CREMOSA, VEGETALES DE ESTACIÓN Y SALSA DE PUERRO.

Pato en miel, mostaza de dijon y sriracha \$3800 (GF)

PECHUGA DE PATO SOBRE CREMOSO DE ZANAHORIA Y ZEST DE LIMA, TOMATITOS CONFITADOS, CORAZONES DE ALCAUCILES Y CEBOLLA BABY.

Abadejo & gremolata \$3150 (GF)

CON CREMA DE CALABAZA, PACK CHOI, SALSA VERDE DE ENELDO Y AVELLANAS.

Corvina sweet chilli \$2890 (GF)

PURÉ DE COLIFLOR Y AJOS ESPECIADOS, HINOJO EN DOS COCCIONES, REMOLACHA ASADA, ZANAHORIA BABY.

Vietnam curry \$2590 (Ve) (GF) - levemente picante -

MASSALA, FIDEOS DE ARROZ, PACK CHOI, BRÓCOLI, ALBÓNDIGAS PLANT BASED, CHILE, ALBAHACA Y SÉSAMO.



Pasta & frutos de mar \$2980 (PGF)

CINTAS CASERAS CON SALSA DE CALAMARES,
LANGOSTINOS Y CAMARONES SALTEADOS.

Raviolones de calabaza asada \$2480 (V)

CON SALSA DE QUESO PARMESANO, SALVIA Y
AVELLANAS.

Tagliatelle & portobellos \$2480 (PGF)

PASTA CASERA EN SALSA DE HONGOS, HUEVO POCHÉ,
QUESO PARMESANO Y PANCETA CRISPY.

Risotto de remolacha \$2420 (V)

ARVEJAS, QUESO LLANERO, GÍRGOLAS A LA PLANCHA,
GRANOLA SALADA, MENTA Y LIMA.

Panzottis de alcauciles \$2620 (Ve) (GF)

CON PESTO ROSSO, HIERBAS Y ALMENDRAS
FILETEADAS.

Risotto de cordero \$2740

BRASEADO AL HORNO DURANTE 6 HS, CON QUESO
PARMESANO Y JUGO DE COCCIÓN.

Poke marrakesh \$2230 (Ve) (PGF)

COUS COUS CÍTRICO, ALMENDRAS, CEBOLLA ROJA,
ARÁNDANOS DISECADOS, ZANAHORIAS GLASEADAS,
ESPINACA, MENTA Y PASTA DE MORRONES ASADOS.

Poke avocado \$2230 (GF)

PALTA, POLLO SWEET CHILLI, MANZANA VERDE,
RABANITO PICLADO, REMOLACHAS ASADAS, ARVEJAS,
CILANTRO Y VERDES.

Poke gravlax \$2750

SALMÓN CURADO, MAÍZ QUEMADO A LA CHAPA, QUESO
LLANERO, OLIVAS DISECADAS, CEBOLLAS ENCURTIDAS,
VERDES Y CRAKER DE ARROZ.

POSTRES



Texturas de chocolate \$1270 (GF) (Ve)

HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CHOCOLATE CON CHISPAS DE SAL, DULCE DE LECHE Y NIBS DE CACAO.

Pavlova \$1290 (GF)

MERENGUE CROCANTE CON CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS.

Mousse de mascarpone \$1380 (GF)

BISCUIT, GARRAPIÑADA DE NUEZ, CACAO Y CAFÉ DE ORIGEN.

Marquise helada de chocolate \$1360 (GF)

CON SALSA DE FRUTOS ROJOS, CREMA MARROC Y PRALINÉ DE AVELLANAS.

Cremoso de chocolate blanco y pistachos \$1360

SORBET DE FRAMBUESA, BASE CROCANTE DE JENGIBRE Y PISTACHOS.

Donut brioche \$1310 (GF)

BANANA CARMELIZADA Y SOPA DE DULCE DE LECHE.

BEBIDAS SIN ALCOHOL



Línea Coca Cola 354 ml \$430

Paso de los Toros pomelo 354 ml \$430

Agua Eco de los Andes 500 ml \$430

Aquarius 500 ml \$430

Limonada con menta & jengibre \$700

Limonada con pomelo \$700

Limonada con frutos rojos \$700

Limonada con maracuya \$700

CAFÉ DE ESPECIALIDAD E INFUSIONES

Ristretto \$420

Espresso /Jarrito Americano \$420

Espresso Doble \$460

Espresso Cortado \$530

Jarrito Cortado \$550

Lágrima \$550

Té Tealosophy \$570