

# FOOD



×

170

SUSHI NIKKEI

×

## ENTRADAS

**Sashimi:** 6 cortes de atún o salmón fresco. \$5.200

## ESPECIALES

**Niwa (sin arroz):** Atún, camarón furay, palta, cebollín, envuelto en palta con crema de ají amarillo, miel de camote y quinua frita. \$6.200

**Tori maki (sin arroz):** Pollo furay, queso crema, palta, envuelto en pollo panko y salsa teriyaki. \$5.900

**Skinny (sin arroz):** Salmon, camarón cocido, pepino, lechuga, masago envuelto en palta. \$6.100

**Tunafu (sin arroz):** Atún, camarón furay, queso crema, cebollín envuelto en nori furay. \$6.300

## CLÁSICOS

**Lima maki:** Camarón furay, palta, envuelto en atún, crema de tigre, camote frito, emulsión de cilantro y miel de camote. \$6.700

**Avocado:** Camarón furay, queso crema, cebollín. Envuelto en palta, crema de tigre y salsa teriyaki. \$5.900

**Anticuchero:** Camarón furay, palta, cebollín, envuelto en atún sopleteado con salsa anticuchera y de ají amarillo. \$6.900

**Sake Tuna:** Salmón, atún, queso crema y palta envuelto en palta. \$6.100

**Sake nikkei:** Camarón furay, palta, queso crema envuelto en salmón, salsa teriyaki y rodajas de limón. \$6.600

×

LA SABROSA

×

## SANGUCHES

**La Sabrosa:** Desmechado de vacuno cocinada al vino tinto, cebolla caramelizada, doble queso cheddar, pimientos asados, berros y nuestra deliciosa "salsa sabrosa" en pan amasado artesanal + papas rústicas. \$7.000

**La Deli:** Desmechado de vacuno cocinada al vino tinto, cebolla carameliza-da, queso mozzarella, champiñones salteados, salsa de cilantro y mayo casera en pan amasado artesanal + papas rústicas. \$7.000

**La Chanchita:** Chanchito BBQ desmechado sobre mix de hojas verdes, doble queso cheddar, tocino ahumado, aros de cebolla, pepinos encurtidos de la casa y bañado con salsa BBQ en pan amasado artesanal + papas rústicas. \$6.500

**La Vegetal:** Zucchini salteados en mantequilla sobre mix de hojas verdes, queso mozzarella, champiñones salteados, reducción de tomates cherry en especias, palta y mayo de ciboulette en pan amasado artesanal + papas rústicas. \$6.000

**La Deleite:** Deliciosa entraña a la plancha sobre cama de lechuga hidropó-nica, champiñones salteados, tocino ahumado, bañado en salsa de queso azul y palta en pan ciabatta + papas rústicas. \$8.000

**La Entrañable:** Deliciosa entraña a la plancha, cebolla caramelizada, queso mozzarella, queso camembert y ciboulette en pan ciabatta + papas rústicas. \$8.000

## PARA PICAR

**Gran Entraña:** Entraña a la plancha en su punto con salsa de queso azul y mozzarella, champiñones salteados, tocino crispy, ciboulette, chimichurri y tostadas de pan de campo. \$9.500

**Parrillada Sabrosa:** Nuestros mejores cortes: Lomo liso, malaya, entraña y choricillos a la plancha grill. Acompañada de verduras grilladas, tomate cherry, cebollín, zapallo italiano, chimichurri, mayo y tostadas de pan de campo. \$11.000

**Paila Sabrosa:** Delicioso desmechado de vacuno sobre cama de papitas rústicas, cebolla caramelizada, pesto de pimientos asados con maní, salsa de queso cheddar, mayo y tostadas de pan de campo. \$9.000  
**Opción Vegetal:** Cambia la proteína por nuestros vegetales grillados.

**Tártaro de Don Pedro:** Timbal de tártaro de vacuno aliñado con aderezo cítrico con zeste de limón, ralladura de yema curada, salsa verde con perejil, alcaparras, ají escabeche, relish de pepinos encurtidos, mayo y tostadas de pan de campo. \$7.500

**Agregados**  
Tocino, queso cheddar, queso mozzarella, salsa queso azul, pimientos asados, champiñones salteados, pepinos encurtidos, papas hilo, palta, tomates cherry, cebolla carameliza, chimichurri, salsas y pan de campo \$ 700



Platos Veganos.



Platos Libres de Gluten.



Platos Vegetarianos.

×

M A D D O X

×

## LAS CARNIVORAS

**Jamón Crudo y Rúcula:** Salsa de tomates, queso mozzarella, jamón crudo, rúcula, escamas de queso grana padano. \$8.990

**Pepperoni:** Salsa de tomates, queso mozzarella fior di latte y pepperoni picante especiado e importado. \$7.990

**Napo:** Pizza a la Argentina al más puro estilo porteño, pero mejores! masa al molde, liviana y más alta. Salsa de tomate, tomates frescos en rodajas, jamón cocido, aceitunas negras, orégano y aceite de oliva. \$7.990



## LAS VEGETARIANAS

**Margherita:** ¡Clásico de clásicos! Creada en 1889 en Nápoles; salsa de tomate, queso mozzarella fior di latte, albahaca y un toque de aceite de oliva antes de entrar al horno. \$7.990

**Güerrin Fugazza:** Pizza a la Argentina al más puro estilo porteño pero mejores! Masa al molde, liviana y más alta. Fugazza bianca con extra de queso mozzarella Argentina e Italiano, cebolla y aceituna verdes y chorro de oliva. Enjundia boquense. \$7.990

**Primavera:** Bianca (sin salsa de tomates). Queso mozzarella fior di latte, vegetales de la estación, marcados y grillados. (champignon salteado, cherries, zucchini, berenjena) y salsa de pesto. **OJO !!! TENEMOS LA VERSION VEGGIE CON QUESO VEGANO.** \$6.990

**Quattro Formaggi:** ¡Otra pizza clásica! Salsa de tomates, queso mozzarella fior di latte, queso azul, queso pecorino y queso parmesano. \$8.990

## ARMALAS A TU GUSTO

Base: salsa de tomate Italiana \$5.000

**Agrega lo que quieras (aplicable a todas las pizzas)**

- Salsa de tomate, rúcula, champignones, aceitunas, verduras grilladas, quesomozzarella Argentino, albahaca. \$1.500
- Anchoas, jamón crudo, chorizo parrillero, jamón cocido, pepperoni. \$2.000
- Queso mozzarella fior di latte. \$3.000

## ENSALADAS

**Thai:** Cama de col, fideos de arroz, cebollín y zanahorias, pollo, maní y salsa orange peanuts (naranja, maní y especias). \$6.990



**La Vegetariana Grillada:** Cama de hojas de la estación, quínoa, verduras grilladas (zucchini, berenjenas, tomate cherry) escamas de queso grana padano y aderezos. ¡Si la pides sin queso, es VEGANA! \$6.990



**Guacamole con Nachos:** Palta fresca con cebolla, tomate, cilantro y un toque de limón acompañado de nachos artesanales. \$6.800

**Tabla Mexicana:** Crujientes nachos bañados en salsa cheddar, crema ácida, pico de gallo acompañado de cuatro quesadillitas de mechada y cuatro taquito crocantes rellenos de pollo untables en guacamole. \$9.800

**Tabla de Tacos:** 150 grms de guacamole, nachos, 2 tacos de camarón, 2 tacos de pollo y 2 de mechada. Incluye: limones, cebolla, cilantro y salsa de la casa. \$14.000

## ANTOJITOS

**Quesadilla XL:** ¡Elígela de pollo, carne, mixta o veggie! Tortilla de trigo sobre queso mozzarella y cheddar derretido, salseada con sour cream, mousse de palta y pico de gallo. Incluye nachos y guacamole. \$8.500

**Burrito Pepe:** Tortilla de harina de trigo rellena de lechuga, carne desme-chada, guacamole, pico de gallo, salsa cheddar y mayo ciboulette. Montado en un bowl de ensalada verde con aderezo de la casa. \$8.500

## TACOS

\* Todas incluyen nachos y guacamole \*

**Trilogía de Tacos:** \$8.500

- **Mechada:** En su jugo con queso derretido y mayo ciboulette.

- **Pollo:** Desmechado salteado en cebolla y pimentón con un toque de paprika y sour cream.

- **Cochinita Pibil - lechón:** Desmechado marinado en axiote sobre puré de frijol negro, un toque de limón y cebolla morada encurtida.

**Tacos de Camarón (3 unidades)** Camarones salteados al ajillo con un toque de limón, sobre lechuga fresca, queso derretido, mayo chipotle y pico de gallo. \$8.500

**Tacos Veggie (3 unidades)** Pimentón, champiñón y cebolla salteada. Sobre tortilla de maíz con lechuga, queso derretido y puré de frijol negro. \$8.000

**Chilaquiles Mar y Tierra:** Nachos artesanales bañados en salsa pomodoro queso, cebolla, cilantro, sour cream y mousse de palta. Acompañado de camarones y lomo liso salteado. \$8.000

**Tacos Campechanos (3 unidades)** ¡Dale un giro con un típico de la Ciudad de México! Lomo y chorizo asado con cebolla, limón y cilantro. \$8.500

Toppings \$600

Black hot sauce



/Chipotle



/Jalapeño



#JardínMallinkrodt

Venice

APPETEIZERS

Fries: Porción de papas fritas, elige entre bastón, curly o rejilla y dos salsas a elección. \$5.500

Summer Fries: Papas fritas con salsa cheddar, guacamole, crema ácida, salsa ranch y cebolla crispy. \$8.000

Hollywood Fries: Curly Fries, carne mechada, salsa cheddar, crema ácida, cebolla crispy y suave salsa chipotle. \$9.000

BURGERS

\* Todas vienen con papas fritas y ketchup \*

Atención: Las hamburguesas Beyond Burger y Fake Chicken son de origen vegetal, no así nuestro pan, queso y salsas. Puedes transformarlas en 100% aptas para veganos (pan + queso + salsa) por \$1.000 pesos extras. Todos los productos se cocinan en planchas independientes para evitar contaminación cruzada.

Cheeseburger: Carne \$6.500 /🌱 Fake chicken \$6.800 /🌱 Beyond \$10.000 /

Hamburguesa con doble queso americano derretido, cebolla asada, pepinillos

Classic: Carne \$6.800 /🌱 Fake chicken \$7.000 /🌱 Beyond \$10.000 /

Hamburguesa con queso americano derretido, cebolla asada, pepinillos, tomates, lechuga y nuestra imperdible salsa de la casa.

Bacon: Carne \$7.500 /🌱 Fake chicken \$7.500 /🌱 Beyond \$10.500 /

Hamburguesa con queso americano derretido, tocino asado, cebolla crispy y nuestra salsa especial hot BBQ.

The Keanu (Ribs) Burger: Carne \$9.000 /🌱 Fake chicken \$11.000 /🌱 Beyond \$12.000 /

Hamburguesa con queso americano derretido, costillas curacaribs deshuesadas y salsa de la casa.

HOTDOGS

Venice: Carne \$5.200

Salchicha bañada en salsa cheddar, cebolla crispy, tocino crispy y salsa BBQ

Hot Mexican: Carne \$5.200 /🌱 Vegetariano \$5.700

Salchicha cubierta con guacamole, crema ácida, nachos triturados y salsa chipotle.

Santa Mónica: Carne \$5.200 /🌱 Vegetariano \$5.700 /🌱 Vegano \$6.200

Extra Carne +\$1.500 /Extra Fake Chicken +\$2.000

Extra Beyond Burger +\$3.000 /Cambia tu salchicha por Beyond Sausage +\$2.500

Toppings básicos +\$400

Cebolla cruda, cebolla crispy, papas hilo, pepinillos, tomate, lechuga.

Toppings premium +\$800

cheddar líquido, aros de cebolla, tocino, extra queso, extra queso vegano

Extra Salsa +\$500

Mayo, ketchup, mostaza, bbq, chipotle, crema ácida, de la casa, hot bbq, hot buffalo, de la casa, vegan.

<

|                                                          |  |                                                                                                                                                              |  |         |  |
|----------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------|--|
| ✕                                                        |  | ESENA                                                                                                                                                        |  | ✕       |  |
|                                                          |  | COFFEE SHOP                                                                                                                                                  |  |         |  |
| CAFETERÍA Y TÉ                                           |  |                                                                                                                                                              |  |         |  |
| Espresso                                                 |  |                                                                                                                                                              |  | \$2.000 |  |
| Americano                                                |  |                                                                                                                                                              |  | \$2.100 |  |
| Cappuccino                                               |  |                                                                                                                                                              |  | \$2.400 |  |
| Café Latte                                               |  |                                                                                                                                                              |  | \$2.700 |  |
| Té Twinings                                              |  | Solicita cajita de sabores.                                                                                                                                  |  | \$2.000 |  |
| Chocolate Caliente                                       |  | Pídelo con marshmallows o canela.                                                                                                                            |  | \$2.800 |  |
| Chai Latte                                               |  |                                                                                                                                                              |  | \$2.800 |  |
| JUGOS NATURALES                                          |  |                                                                                                                                                              |  |         |  |
| Naranja Piña, con albahaca o menta                       |  |                                                                                                                                                              |  | \$3.600 |  |
| Naranja Zanahoria                                        |  |                                                                                                                                                              |  | \$3.600 |  |
| Manzana Piña Apio                                        |  |                                                                                                                                                              |  | \$3.600 |  |
| PASTELERÍA                                               |  |                                                                                                                                                              |  |         |  |
| Carrot Cake:                                             |  | Bizcocho de zanahoria, nueces y canela. Relleno y cubierto de frosting de queso crema.                                                                       |  | \$3.900 |  |
| Snickers Cake:                                           |  | Bizcocho de chocolate, relleno con frosting de mantequilla de maní y salsa de caramelo. Cubierto con frosting de mantequilla de maní y ganache de chocolate. |  | \$3.900 |  |
| Oreo Cake:                                               |  | Bizcocho de chocolate, crema de vainilla rellena de oreos y manjar. Decorada con galletas oreo.                                                              |  | \$3.900 |  |
| ChocoManjar:                                             |  | Frosting de manjar, bizcocho de chocolate y bombones con licor de cacao.                                                                                     |  | \$3.900 |  |
| Pie de Limón:                                            |  | Clásico pie de limón.                                                                                                                                        |  | \$3.500 |  |
| ✕                                                        |  | POSTRES SIN GLUTEN                                                                                                                                           |  |         |  |
| Mousse de Manjar:                                        |  | Suave mousse de manjar con trocitos de chocolate.                                                                                                            |  | \$3.500 |  |
| Tiramisú:                                                |  | Bizcocho húmedo de cacao, tiramisú y ganache de chocolate.                                                                                                   |  | \$3.500 |  |
| Cheesecake de maracuyá:                                  |  | Clásico postre mousse de maracuyá.                                                                                                                           |  | \$3.500 |  |
| WAFFLES                                                  |  |                                                                                                                                                              |  |         |  |
| Fruit Waffle:                                            |  | Waffle clásico, acompañado con plátano, frutillas y crema chantilly. Bañado con salsa de chocolate y manjar.                                                 |  | \$3.900 |  |
| Oreo Waffle:                                             |  | Exquisito waffle de cacao y trocitos de galletas oreo. Acompañado con helado de vainilla, crema chantilly, salsa de chocolate y galletas oreo.               |  | \$4.200 |  |
| Waffle del jardín:                                       |  | Waffle acompañado con helado de frutos rojos, marshmallows, chips chocolate, frutilla, plátano y crema chantilly. Bañado en salsa de nutella.                |  | \$4.500 |  |
| HELADOS                                                  |  |                                                                                                                                                              |  |         |  |
| Helado:                                                  |  | 1 sabor.                                                                                                                                                     |  | \$2.500 |  |
| Copa de Helado:                                          |  | 2 sabores.                                                                                                                                                   |  | \$3.200 |  |
| Brownie + Helado:                                        |  | Exquisita copa de helado más brownie, bañada con salsa de chocolate o caramelo.                                                                              |  | \$4.500 |  |
| Café Affogato:                                           |  | Helado más doble carga de café. Elige tu sabor de helado.                                                                                                    |  | \$3.200 |  |
| Torta + Helado:                                          |  | Exquisita copa de torta más helado.                                                                                                                          |  | \$4.900 |  |
| Banana Split:                                            |  | Plátano, helado de vainilla, chocolate y frutos del bosque. Acompañado con chantilly y salsa de nutella.                                                     |  | \$3.900 |  |
| Rocky Road Ice Cream:                                    |  | Exquisito Rocky Road, base crocante de nueces y malvaviscos hecho en casa. Acompañado con helado de dulce de leche y trocitos de chocolate.                  |  | \$3.900 |  |
| Sabores Helado                                           |  |                                                                                                                                                              |  |         |  |
| Vainilla, Dulce de Leche, Chocolate y Frutos del Bosque. |  |                                                                                                                                                              |  |         |  |



CAVALERA  
ART & TATTOO



@Cavaleracl

2x1 en tattoosde 3x3 cm

(Misma persona)

Presenta tu boleta de consumo