

**ANTIPASTOS**

- \$34.000 • *** HUMMUS CON VEGETALES**
Zanahoria en reducción de naranja, cebolla ocañera negra, rábanos glaseados, pan plano y mix de semillas.
- \$46.000 • *** CEVICHE DE PESCA DEL DÍA**
Con leche de tigre, y chips de camote.
- \$28.000 • *** ACEITUNAS MARINADAS**
Kalamata, negras y verdes. Con queso mozzarella.
- \$31.000 • *** TRIO DE PESTOS**
Tradicional de albahaca, siciliano y de tomate de árbol. Con tostadas de pan y queso bocconcini.
- \$27.000 • *** ENSALADA VERDE CON REMOLACHA**
En aderezo de crema agria, quinua crocante y nueces garrafiñadas.
- \$45.000 • *** TARTARE**
De res, con mayonesa de alcaparras y quinua crocante. Servido con tostadas de pan.
- \$45.000 • *** BURRATA**
Pesto, mermelada de uchuvas, miel de trufa y tostadas de pan.
- \$61.000 • *** BRIE AL HORNO**
Con manzana caramelizada y miel de frutos secos, acompañado de pan ciabatta.
- \$63.000 • *** PULPO GLASEADO**
Con puré de papa criolla, frijol cabecita negra y pico de gallo. Adición de aceite de trufa | \$6.000
- \$28.000 • *** SOPA DE TOMATE**
Con tostadas de pan.
- \$38.000 • *** SALCHICHA ARTESANAL**
Servido con papas fritas, cebolla y jalapeños encurtidos con alioli.
- \$34.000 • *** BERENJENA ROSTIZADA**
Sobre suero costeño aliñado y servida con chimichurri de vegetales lacto fermentados.
- \$41.000 • *** ARANCINIS DE PULPO**
Con mayonesa de olivas y romesco.

PIZZAS

- \$37.000 • **- MARGARITA**
Salsa napolitana, tomate, queso mozzarella y albahaca.
- \$49.000 • **- HAWAIANA**
Salsa blanca, jamón prosciutto cotto, queso mozzarella, pistacho y piña asada al ron.
- \$49.000 • **- ALCACHOFA**
Salsa napolitana, queso mozzarella, corazones de alcachofa, tomates cherry confitados, parmesano y rúgula.
- \$47.000 • **- SETAS**
Salsa napolitana, duxelle de setas, queso Provolone y mojo verde.
- \$42.000 • **- PEPPERONI** (Pepperoni Niños \$27.000)
Salsa napolitana, queso mozzarella, cebolla morada y rúgula.
- \$39.000 • **- BLANCA**
Salsa blanca, mezcla de queso brie, azul y mozzarella.
- \$61.000 • **- JAMON SERRANO.**
Queso mozzarella, queso de cabra y mermelada de higos.

SÁNDUCHES

PASTRAMI | \$45.000

Pan sourdough, mostarda, cogollos de lechuga, cebollas caramelizadas en balsámico y mostarda. Con papas fritas.

JAMÓN DE PAVO | \$45.000 / Papas fritas + \$5.000

Queso brie, jalapeño y cebolla encurtida, lechuga, tomate y vinagreta francesa.

JAMÓN SERRANO | \$48.000 / Papas fritas + \$5.000

Dip de peperonata y dátiles, rúcula y cebolla encurtida.

HAMBURGUESA | \$52.000

De res, pepinillos, cogollos, tomate, queso tipo cheddar.

Con papas fritas.

«----- FUERTES -----»

- ORZO DE SETAS \$35.000

Pasta orzo con crema de setas, aceite de ajo y champiñones dorados.

- ESPAGUETI CON ALBONDIGAS \$41.000

Salsa rustica de tomates asados, albóndigas de res marinadas y albahaca fresca.

- CACIO E PEPE \$31.000

Fettuccini, salsa de queso pecorino y pimienta negra.

- PAPPARDELLE AL TELEFONO \$31.000

Salsa napolitana con queso mozzarella albahaca y parmesano.

- AMATRICIANA \$34.000

Fettuccini en salsa elaborada con jamón de bondiola y serrano saltados, tomate, pimentones asados y peperoncino.

- FETTUCCINI DE MAR \$52.000

Con mariscos en salsa de mantequilla de mejillones y salsa pomodoro.

- LASAÑA \$57.000

De ragú de carne. Servida con rúcula y pan ciabatta.

- OSSOBUCO \$63.000

Cocción lenta, salsa gravy, espárragos, arvejas y habas.

- LOMO \$66.000

Con vegetales salteados, salsa gravy y hojas verdes.

- PESCA DEL DÍA \$68.000

En mantequilla, con cremoso de polenta y vegetales salteados.

- COLIFLOR ASADA \$38.000

Con ragú de hongos, semillas crocantes y pesto.

- PARA COMPARTIR -

- RIBEYE angus importado (450gr) \$228.000

chimichurri tipo argentino, chips de ajo, ensalada, papas fritas y salsa de la casa.

- LOMO AL TRAPO (fin de semana) \$84.000

Con chimichurri, crema agria, acompañado de papas saladas, arepas de arroz y ensalada.

- POLLO CANASTA (fin de semana) \$83.000

$\frac{1}{2}$ pollo apanado con especias y parmesano, bananos caramelizados con tocina crocante, papas fritas, salsa de la casa y miel.

- $\frac{1}{2}$ POLLO ASADO \$69.000

Con ensalada y papas fritas.

- PANCETA DE CERDO \$58.000

Pure de maíz, duxelle de champiñones, maíz tostado, rábanos y cebollas encurtidas

- TABLA DE QUESOS Y JAMONES \$101.000

Jamón serrano, jamón de bondiola, mozzarella, boconccini, jamón de pavo, mix de frutos secos, pepperoni y tostadas de pan.

POSTRES -----»

TARTA TATIN De manzana caramelizada. Con helado de vainilla | \$34.000

PIE DE LIMÓN | \$27.000

Curd de limón mandarino, merengue suizo, galleta sable, y limón rayado.

TORTA DE CHOCOLATE Con helado de vainilla | \$27.000

Caramelo salado y praliné de frutos secos.

TORTA DE ZANAHORIA Con helado de vainilla | \$25.000

Buttercream de naranja, nuez del Brasil y salsa de caramelo salado.

TIRAMISÚ | \$31.000

CRUMBLE DE AVENA Y FRUTOS ROJOS Con helado de vainilla | \$27.000

MERENGÓN DE FRUTOS AMARILLOS | \$25.000

Crema diplomática y ganache de chocolate blanco.