

Entradas



Albóndigas de soja con Fileto.
Albóndigas de soja texturizada (Vegano).
\$ 600



Croquetas cremosas de queso y jamón crudo
Croquetas de queso y jamón crudo.
\$ 850



Filigrana crocante con mollejas al vermut
mollejas, cebolla de verdeo, , cebolla morada, crema y vermut.
\$ 800



Gyozas veganas
Empanadas japonesas hervidas, con relleno de soja texturizada y vegetales.
(veganas)«Ueio»
\$ 500



Pastelitos de bondiola
Pastelitos de bondiola en masa philo con salsa de mostaza
\$ 890



Ratatouille
Mil hojas de zucchini, berenjenas y tomates
\$ 700



Tequeños de queso

6 unidades de bastones de queso envueltos en masa de harina de trigo, fritos, acompañados de dip de salsa alioli.

\$ 1100



Tequeños Veganos

6 unidades de bastones de queso con leche de almendras, envueltos en masa de harina de trigo, acompañados de dip de salsa alioli.

\$ 1100



Tortilla española con reducción de chorizo colorado

\$ 760



Trufas de queso azul

Trufas de queso azul mix de frutos secos apanados 4U

\$ 700

Principales



Bondiola de cerdo
Láminas de bondiola de cerdo, puré de camote y naranja, salsa de soja con vegetales y jengibre
\$ 1390



Filete a la parrilla
Filete (250 grs. / papines aplastados y ratatouille (35 minutos aprox)
\$ 1800



Menú infantil + bebida individual + flan con ddl
Fideos con salsa roja, blanca, o crema / Milanesa con papas fritas o ensalada de tomate
\$ 990



osobuco braseado
osobuco braseado montado y crema de papa con atafán
\$ 1400



Risotto de hongos
Risotto de hongos en aro de focaccia
\$ 1490



Sorrentinos crujientes de humita
Sorrentinos crujientes de humitas con crema de verduras (7 Uni)
\$ 1350



Sorrentinos de remolacha, rellenos de calabaza y queso azul
Acompañados de salsa carbonara (panceta, cebolla caramelizada y salsa blanca)
(7 Uni)
\$ 1350



Sorrentinos de vacío
Sorrentinos de vacío braseado, con salsa de cherry, crema y nueces tostadas
(6 Uni)
\$ 1500



Tori Katsu
Milanesa de pollo marinada con soja, mostaza y jengibre, apanada en Panko,
acompañado con arroz seco Sushí con úcama y brotes.
\$ 1000

Ensaladas y Sopas



Ensalada de salmón (ensalada de estación)

Salmón curado, queso parmesano, mix de verdes: lechuga y rúcula, pimientos asados, almeñoras tostadas, limóneta

\$ 1250



Ensalada Fresca

rúcula, cololla morada, tomate deshidratados, palta, queso azul y vinagreta

\$ 990

Postres



Brownie de chocolate con helado cremoso de Frutos rojos
\$ 600



Chesse Cake de Palta
Chesse Cake cocido de palta, con salsa de Maracuyá, y curd de limón.
\$ 600



Cremoso de chocolate y de frutos rojos al licor
\$ 650



Crumble de Manzana
Crumble de Manzana con helado de Americana
\$ 600



Flan de huevo
Flan de huevo con crema chantilly dulce de leche y nueces garrapiñadas
\$ 650



Mil hojas de pastelería y frutos secos
mil hojas de crema pastelería y chantilly, con frutos secos
\$ 610



Peras al Malbec

cuid de limón, crema chantilly y peras en reducción de malbec

\$ 660



Volcan de chocolate

Volcán de chocolate con crema de naranja y chantilly

\$ 800