

MENÚ

APERITIVOS

Croqueta de brócoli con queso serrano de cabra, mayonesa de ajo y polvo de chile
\$190

Mollejas crocantes, pure de palta, criolla de zuchinis, brotes y limón quemado
\$210

Empanada de camarón, jengibre y cilantro con llajua
\$210

Crackers de parmesano, crema de berenjena y ajo negro, tomate asado, ricotta y hierbas
\$180

ENTRADAS

Sopa del día
\$190

Burrata, zucchini grillados, dukkah, granada con vinagreta de puerros, rúcula y limón
\$330

Bondiola casera, pera fresca, rúcula, rábano, albahaca y cajú acaramelado
\$330

Carpaccio de pulpo, palta, rabanito, cebolla colorada, aceite de siracha y maíz frito
\$750

Remolachas asadas, con crema de palta, endivias, queso feta y nueces fritas
\$310

Coliflor dorado, crema de tahine, pollo especiado, huevo molé, rabanito y perejil fresco
\$310

Huevo de gallina feliz a la plancha con romesco, chips de boniato, pickle de cebolla y cilantro
\$330

PLATOS PRINCIPALES

Pesca del día, salsa fresca de remolacha, puré de zanahoria, repollo grillado y cebolla frita
\$630

Papardelle con ragout de chipirones, aceite de limón, brotes de rúcula y crocantes de pan
\$630

Ñoquis de boniato en fondo de parmesano con zuchinis y puerros grillados, espinaca y avellanas tostadas
\$610

Milanesa de cerdo con ensalada de hinojo, zanahoria, naranja, cilantro, sésamo negro y mayonesa de chile
\$630

Bife de chorizo con papa laminada, cebolla quemada, fondo de carne y kale frito
\$650

Cordero braseado con boniato aplastado, salsa fresca de pasas, yogurt, almendras quebradas y menta
\$670

CUBIERTO \$90

Refrescos Línea Coca Cola \$95
Jugo Natural \$190

Jariola-Refresco Nacional \$120
Yerba Mate, Limón y Jengibre
Tónica Con Hierbas

Agua Virgen 750 cc \$120

Aguas Saborizadas \$180
Naranja y Romero
Lima limón, Jengibre y Menta
Mandarina y Salvia
Iced Tea