

MENÚ

APERITIVOS

Arancini de verdeo, queso azul con mayo de perejil y ajo asado

\$190

Mollejas crocantes, puré de palta, criolla de zucchinis, brotes y limón quemado

\$220

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

Ciruelas, endivias, rúcula, queso de jersey, tomates desecados y nueces fritas

\$320

Tomates, duraznos, palta grillada, mozzarella, pesto y faina crocante

\$330

Bondiola casera, melón, florentino de semillas y hojas de mostaza

\$270

Remolachas y garbanzos especiados, kale, girasol y confit de naranja

\$290

Espárragos, romesco, huevo mole, migas de almendras y hierbas frescas

\$350

Sopa del día

\$190

PLATOS PRINCIPALES

Pesca con chermoula, zanahorias, remolachas, zucchinis y crema de tahine

\$640

Rotolo de ragout de berenjenas y queso de cabra, salsa de tomates quemados, alcaparras fritas y albahaca

\$640

Pappardelle con falsa carbonada, espárragos, arvejas, pesto de rúcula y limón

\$640

Milanesa de entrecote con ensalada de tomates, mizuna, cebolla pickle, olivas negras y mayonesa de eneldo

\$690

Matambrito de cerdo, puré de boniatos, chauchas y salsa fresca de pera

\$590

Rack corto de cordero con salsa de nueces fritas, papas domino y romesco

\$690

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

Iced Tea \$180