

Entradas

Starters

	Melón, jamón crudo y praliné	\$16.600
	<i>Melon, prosciutto and candied nuts</i>	
	 Carpaccio de remolachas, frutillas, ricota y gremolata de naranjas	\$15.900
	<i>Beet carpaccio, strawberries, ricotta cheese and orange gremolata</i>	
	Hummus, langostinos grillados y vegetales encurtidos (Opcional vegetariano)	\$17.000
	<i>Hummus, grilled prawns and pickled vegetables</i>	
	 Burrata, variedad de tomates y albahaca	\$18.000
	<i>Burrata cheese, heirloom tomatoes and basil</i>	
	Empanada cortada a cuchillo con salsa llajua	\$7.600
	<i>Homemade meat "Empanada" with "llajua" sauce</i>	
	 Nuestras sopas:	\$12.000
	Crema de calabaza	<i>Our Soups:</i>
	Vegetales	<i>Pumpkin</i>
	Papa y puerro	<i>Vegetables</i>
		<i>Potato and leek</i>

Alineados con nuestros objetivos de sustentabilidad, en el restaurante servimos agua mineralizada AQA, con el fin de reducir plástico.



 Plato vegetariano
Vegetarian dish

 Apto celíaco
Suitable for celiac

Ensaladas *Salads*



Ensalada de peras, rúcula, queso azul y nueces

\$ 25.800

Pears, arugula, blue cheese, and nuts salad

Ensalada Caesar con pollo grillado

\$ 26.400

Caesar Salad with grilled chicken



Ensalada de rúcula, duraznos asados, ricota y almedras
tostadas

\$ 26.000

Arugula and grilled peach salad with ricotta and toasted almonds



Ensalada a elección (5 ingredientes)

\$ 25.000

Salad of your choice (5 ingredients)



Plato vegetariano

Vegetarian dish



Apto celíaco

Suitable for celiac

Platos Principales

Main Courses

Si desea compartir el plato principal, tendrá un incremento del 30% por servicio de mesa
There will be a 30% charge per service for shared main courses

-  Ojo de bife, cremoso de hongos, gratén de papas y hongos confitados \$39.000
Grilled steak eye, creamy mushrooms, potato graten and candied mushrooms
-  Solomillo de cerdo, mostaza antigua acompañado de boniatos, cebollas asadas y calabaza \$39.000
Grilled pork tenderloin, old mustard with "Boniatos" (Sweet potatoes), roasted onion and pumpkin
-  Lomo alto de ternera, berenjenas y pimientos asados, fondo de cocción \$41.000
Grilled beef loin, roasted eggplant and peppers with cooking juice
-  Pesca del día, ensalada de quinoa, tomates confitados y pesto suave de tomates \$39.000
Grilled fish of the day, creamy cauliflower, grilled cauliflower and green beans
- Ravioles de cabrito y puerro con fondo de cocción y pistachos tostados \$35.600
Homemade lamb and leek ravioli, cooking juice and toasted pistachios



Plato vegetariano
Vegetarian dish



Apto celiacos
Suitable for Celiacs

Otros principales *Other main courses*

 Solomillo de cerdo Grilled pork tenderloin	\$39.000
 Ojo de bife 300gr Grilled steak eye	\$39.000
 Pesca grillada Grilled fish	\$39.000
 Pechuga o muslo deshuesado Grilled boneless chicken breast or thigh	\$31.600
Milanesa Schnitzel	\$31.600
 Salmón rosado grillado Grilled pink salmon	\$53.000

Guarniciones a elección (Consulte a nuestros camareros)
Selection of side dishes (Please ask our waiters)

Tallarines caseros Homemade noodles	\$32.000
Canelones Homemade caneloni	\$32.000
Consulte la especialidad del día de los canelones	
Ñoquis caseros de papa Homemade potato gnocchi	\$32.000

*Las pastas puede acompañarlas con salsa bolognesa, mixta,
crema o fileto*



Apto celiacos
Suitable for Celiacs

Postres Desserts

	Frutas caseras en almíbar con queso brie y frutos secos <i>Brie cheese with homemade candied fruits</i>	\$18.700
	Helado casero de frutillas, ananá, granita de lima y jengibre <i>Homemade strawberries ice cream, pineapple, lime and ginger granita</i>	\$17.000
	Tiramisú <i>Tiramisu</i>	\$16.500
	Panqueque relleno con dulce de leche y helado de banana <i>Crepe with "dulce de leche" and banana icecream</i>	\$16.500
	Flan casero con crema chantilly y dulce de leche <i>Flan with "dulce de leche" and chantilly cream</i>	\$16.000

Children's menu

Menores de 12 años

Under 12-year old)

	Bife de ternera o milanesa con papas fritas o puré <i>Steak or Schnitzel with fried potatoes or mashed potatoes</i>	\$22.000
	Ñoquis caseros de papa o tallarines con crema <i>Homemade potato gnocchi with cream sauce</i>	\$22.000

Incluye Postre (Helado, flan casero o panqueque con dulce de leche)



Apto celiacos
Suitable for Celiacs