

MENU A LA CARTA

ENTRADAS

Ceviche mixto de langostinos, pulpo, salmón ahumado, palta y maiz frito sobre leche de tigre con crema de coco y mango \$890

Jamón serrano, queso brie, mix de verdes y fruta de estación \$670

Croquetitas de bondiola braseada \$490

Tiradito veggie de zuchinnis, remolachas especiadas, hummus y granada con aderezo de oliva, gengibre y mirín \$650

PRINCIPALES

Pasta noir con tinta de calamar y curry de camarones grillados \$800

Salmón a la plancha con papines a la manteca, lima, salsa de sriracha y mizuna \$810

Ensalada de verdes, burrata con gremolata y crocante de fainá \$760

Bife angosto grillado con risotto blanco de espumante Castelar y ensalada de verdes \$890

Mollejas crocantes, quenelle de zanahorias asadas y aderezo de verjus con verdeo y menta \$790

Tataki de atún rojo con costra de sesámo, cremoso de boniatos, salsa teriyaki y cabello de ángel inflado \$980

POSTRES

Mousse de chocolate belga con aceite de oliva y sal marina en escamas \$ 400

Volcán con helado de crema y cookie de banana \$490

Pavlova con cream cheese y frutos rojos \$380

Sopa fria de chocolate blanco con higos de la casa caramelizados, queso azul y castañas tostadas \$400

MENU KID

Milanesa de lomo con puré de papas

Helado de dulce de leche granizado y brownie \$500



VINOS POR COPA

CONSULTAR VARIEDADES DEL DIA

Atlántico Sur	\$ 90
Single Vineyard	\$ 135
Preludio Blanco (año actual)	\$ 305
Preludio Tinto 2015	\$ 305
Preludio 1999	\$ 1365
Botrytis Noble 2018	\$ 170
Botrytis Noble 1996	\$ 350
Licor de Tannat	\$ 190
Extreme Vineyard	\$ 380
Cru D´ Exeption	\$ 435
Massimo Deicas	\$ 565
Ocean Blend Rosé	\$ 220
Espumante Castelar	\$135
Agua Mineral 500ml	\$ 120
Café de especialidad	\$ 90

