



Almuerzos y cenas

Precio: \$20.000

Almuerzos.

Cremas \$6. 500

Zanahoria perfumada con naranja

Ahuyama perfumada con naranja, jengibre y romero

Hongos

Estofado de lentejas

Para comenzar

Rollitos de berenjena, ricota en salsa pomodoro. Acompañado con tostada de focaccia \$12. 000

Burrata, con mix de hojas verdes, pesto, tomates confitados, reducción de balsámico y pesto de albahaca \$20. 000

Cazuelita de espárragos en salsa blanca con pimientos asados \$12. 000

Pulpo confitado con mix de hojas verdes con vinagreta de lentejas rosada \$22. 000

Fuertes

Pollo

Romulatte de pollo relleno con queso fresco, tomate y albahaca en salsa de mostaza antigua, arroz con frutos secos, mix de lechuga, maicitos, champiñones en crocante de parmesano con vinagreta de balsámico. \$22.000

Pollo en leche de coco y curry, acompañado de zanahorias y arroz basmatí \$18.000

Milanesa de pollo napolitana, papas en salsa blanca y ensalada de temporada. \$17.000

Arroz al wok con mix de verduras y pollo \$17.500

Cerdo

Cañon de cerdo relleno con manzana, queso parmesano, queso crema, nueces en salsa de frutas,

milloja de papa, acompañado de ensalada con mix de lechuga fresca, tomates cherrys, peras al vino con vinagreta de balsamico. \$23.500

Milanesa de cerdo con, pure cremoso de papa y ensalada de temporada \$18.500

Res

Solomillo de res relleno de pimientos asados, espinaca y queso, en mantequilla de hiervas, acompañado con papas en cascots perfumados con queso acompañado con mix de hojas verdes y tomates cherrys bañado en vinagreta de mostaza. \$29.000

Estofado de carne con vegetales, papas rostizadas y ensalada de temporada. \$21.500

Pescados

Salmón a la plancha, orzo en salsa cremosa al vino con champiñones y vegetales de temporada \$ 30. 000

Pescado blanco en mantequilla de citricos, puré de papa, espárragos y duxelle de setas \$30.000

Opción vegana: Verduras saltadas al wok sobre una cama de portobello asado, bañado en salsa teriyaki. \$ 17.000

Opción ligeras

Lasaña de carne, pollo, mixta o vegetariana con ensalada de temporada y pan frances \$ 500

Hamburguesa de res o de pollo en pan brioche con mayonesa artesanal, tomate, hojas verdes y cebolla al vino tinto, papas en cascots o ensalada de temporada \$18.000

Sanduches acompañados con papas en cascots o ensalada de temporada

Pan focaccia de hiervas, mozzarella de búfala, tomate fresco, reducción de balsámico y pesto de albahaca \$ 22.000

Pechuga de pollo a la plancha, lechuga romana, queso parmesano, tomates frescos y aderezo César \$19.000

Salmón a la plancha, lechuga romana, queso parmesano, y aderezo César \$ 24.000

Pechuga de pollo a la plancha, aguacate, mix de hojas verdes, mayonesa artesanal con pesto de albahaca. \$18.000

Ensaladas

Mix de hojas verdes, tomate, espárragos, champiñones con pechuga de pollo crocante rellena de

quesos con vinagreta de mostaza \$18.000

Mix de hojas verdes, berenjenas, portobello, pimientos asado, cebolla caramelizada, aguacate,
vinagreta de balsámico y lentejas tostadas. \$18.000

Solomillo en costra de pimientas, mix de lechugas, pera al vino, tomates cherrys con vinagreta de
vino tinto \$23.000

Los precios no incluyen iva del 19%