



Cocina de autor & Cocktail Bar

Entradas

Sopa del Día

\$18

Salmon curado sobre crocante de papa y crema agria de hierbas

\$27

Mezclum de verdes, tomates confitados, panceta crocante, queso azul con emulsión de mostaza antigua y miel

\$25

Gambas, Vieyras y Pesca del día maceradas en jugo de limas acompañadas con cebolla morada, cilantro, maíz dulce y fresas

\$32

Mollejas crocantes y langostinos marinados con crema de palta

y aceite de jalapeños ahumados

\$33

Milhojas de vegetales grillados con queso brie acompañado con peras caramelizadas cubiertas en jamón de pato Pekín sobre reducción de aceto

\$28



Cocina de autor & Cocktail Bar

Principales

Lomo de Conejo grillado y su confit acompañado de cous cous marroquí,
emulsión de Queso Azul

\$33

Pesca del día con Arroz tazmin, tian de vegetales y tapenade al tomillo.
\$37

Risotto milanes con frutos de mar

\$36

Ravioli de Cordero pampeano en su reducción con noisette de tomillo
y almendras tostadas
\$34

Pasta Italiana con salsa de tomates asados, panceta ahumada crocante,
crema de hongos shitake y portobellos

\$31

Ojo de Bife a las brasas con Papas Bouchon y reducción de Malbec
\$41

Magret grillado con spätzle de Remolacha a la manteca de salvia en chocolate balsámico
\$40

Entrecôte de Cordero con papines andinos, mini verduras glaseadas
y reducción de frutos del bosque

\$44



Cocina de autor & Cocktail Bar

Postres

Panacota de limas, naranjas y chocolate blanco con almíbar de kahlúa y menta
\$23

Chocolate & Pasión
(Torta húmeda de chocolate y mousse de helada de fruta de la pasión)
\$23

Trí – Brulée
\$17

Napoleón de frutas
\$19

Carpaccio de Mango, crema de coco y cake de merengue con néctar de naranjas, jengibre y
estrella de anís
\$22

Degustación de quesos
(selección de quesos con miel pura y frutas secas)
\$23