

BURRATA DE BUFALA TRENZADA, **\$4.200.-**

con ensalada de tomate confitado y albahaca orgánica, miel de maple y crujiente de jamón.

HALLOUMIE **\$4.000.-**

blend de leches de cabra y oveja, ahumado con quebracho y romero fresco,
salsa de tomates al rescoldo, brotes de albahaca fresca.

MOLLEJAS AHUMADAS **\$3.500.-**

con raselhanout y miel de abeja, limon grillado y provenzal con cebollino.

GRATÍN DE BROCOLÍ ASADO **\$3.000.-**

con sofrito de tomate y pimientos asados y queso de cabra,
coronado con huevo término medio.

TRÍO DE BAOS **\$3.200.-**

cocidos al vapor rellenos de panceta caramelizada con miel y brotes verdes
de estación, sobre colchón de ensalada de coleslaw.

LANGOSTINOS APANADOS **\$5.500.-**

con quinoa roja, rodajas de blunzen, sobre salsa emulsionada de ajis amarillos y
leche evaporada, con toques de yogurt griego con cítricos y oliva.

BRUSQUETÓN DE SETAS **\$2.500.-**

sobre focaccia de masa madre, tahine de maní y crema de hongos de pino y trufa,
coronado con brotes verdes.

MONTADO DE LENTEJAS ROJAS **\$5.000.-**

humus clásico, queso crema de castañas, sofrito de garbanzos y micro greens aromáticos.



CORTES RÚSTICOS 400gr

Todos \$9.500.-

TIRA DE ASADO TRIPLE GROSOR / LOMO DE TERNERA / BIFE DE CHORIZO.

GUARNICIONES:

ENSALADA DE VERDES tomate cherry, palta, vinagreta de cítricos y escamas de queso sardo.	\$3.000.-
CHIPS DE PAPA aderezados con pimentón, pimienta verde y orégano fresco.	\$2.500.-
GRILLADA DE VERDURAS de estación aderezada con provenzal de romero y ralladura de limón.	\$2.500.-

ESPECIALES

MEDALLONES DE CORDERO solomillo envuelto en jamón ibérico, desglasado en su propio caldo y vino blanco y salvia, acompañado con puré de boniato y zanahorias baby glaseadas.	\$6.000.-
OJO DE BIFE 300g. grillado macerado en whiskey, soja y miel, acompañado con una cuña de calabaza al rescoldo, provenzal de cebollino y stracciatella de bufala.	\$7.500.-
PULPO GRILLADO emulsión de hongos de pino y trufa, shitakes sofritos en salsa de ostras, martinni y romero, acompañado de papines rellenos con emulsión de parmesano y cibullete.	\$6.000.-
SALMÓN EN COSTRA de sésamo y quinoa roja, sobre un sofrito de espinaca, ajo, pasa de uva rubia y leberwurts, coronado con brotes verdes de estación y bronoise de cítricos.	\$7.000.-
BERENJENA AHUMADA rellena de babaganoush clasico y salsa rustica de pimientos asados, sobre espejo de tehine de maní, brotes verdes de estación y cítricos grillados.	\$3.000.-
LINGOTE DE TOFU frito, sobre un espejo de lebanneh de cítricos y micro ensalada de estación, acompañado con salsa de ostras reducida con vodka de trigo y miel.	\$5.500.-
RISOTTO DE CALABAZA BRASEADA coronado con tallos de brocolí al rescoldo y una cuña de queso brie y botes verdes.	\$5.500.-
PENNE RIGATE EN CREMA DE MEJILLONES y ajo confitado, desglasado con brodo de cidra de mazana verde, terminado con gotas de caldo negro, chips de shitake deshidratado y microgreens de estación.	\$5.500.-



POSTRES

BABA AL RHUM

biscocho de vainilla reposado en almíbar de cítricos y ron añejo, cubierto de una crema emulsionada de yemas de huevo pasteurizadas y queso mascarpone.

DESCANSO

base de merengue italiano, dulce de leche repostero, duraznos en conserva y crema batida tres cuartos.

SAMBAYÓN Y ALMENDRAS

Clásica crema sambayón, con toques de esencia de vainilla y vino jerez, servido con costra de almendras tostadas y trituradas y merengue italiano con ralladura de lima.

TORTA SACHER

torta compuesta de planchas de biscocho de chocolate negro, con relleno de damascos cocinados en miel de abeja, recubierto de glaseado de cacao negro.

Todos \$2.500.-



BEBIDAS

Agua mineral	\$650.-
Gaseosas	\$650.-
Jarra limonada	\$1.800.-
Porrón de cerveza Corona	\$900.-
Café / Té	\$650.-
Café doble	\$750.-

TEA TIME

TEALOSOPHY by INES BERTÓN

Para 2

Pavlova de frutos rojos de estación / Scons tibios de queso / Degustación de budines artesanales / Selección de petit four.

\$7.000.-

