

ALMUERZO

Entradas

Bruschetta de salmón ahumado con crema ácida y relish de tomate y aji.	-\$895-	Hueso de osobuco con salsa criolla y emulsión de zanahoria cítrica.	-\$1.085-
Dúo de Empanadas Opciones: carne cortada a cuchillo; salmón especiado y puerro asado; kale grillado, ricota, nueces y cebolla caramelizada.	-\$748-	Degustación de quesos regionales	-\$1.245-
Pulpo grillado Pocheado en manteca y cítricos, acompañado con puré de ajo asado y calabaza asada en salsa beurre blanc.	-\$1.464-	Croqueta de remolacha y queso azul	-\$1.040-
Langostinos al arriero Langostinos salteados picantes sobre trigo burgol especiado.	-\$1.124-	Roll primavera de panceta ahumada casera con vegetales salteados y salsa agrídulce.	-\$1.029-
		Papas fritas	-\$640-

PRINCIPALES

Cachete Braseado Aromatizado con jarilla andina acompañado con puré de calabaza y salvia, zanahoria baby y zucchini.	-\$1.766-	Abadejo con costra de coco, almendras y panko acompañado con arroz jazmín al coco y zanahorias baby glaseadas en miel.	-\$1.819-
Salmón Fusión Cous cous perlado cítrico, chauchas grilladas y pico de gallo	-\$2.434-	Risotto de estación Risotto de hongos, queso de cabra y mix de semillas y frutos secos.	-\$1.692-
Solomillo de cerdo grillado Con coulis de naranja y menta, pure de batata y kale salteado y chutney de pera y aji.	-\$1.610-	Pollo jamaquino Pechuga de pollo marinada en salsa jerk y grillada acompañada de arroz perfumado, legumbres y vegetales.	-\$1.472-
Tagliatelle cacio e pepe Servido en forma de queso parmesano.	-\$1.639-	Filet mignon en costra de café y pimienta rosa acompañado por tupinambo asado con crema de espresso.	-\$1.995-
Tortelli de osobuco y queso azul Con salsa beurre blanc y nueces de Tupungato tostadas.	-\$1.566-	Tomahawk con hinojo grillado y mermelada de morrones, manteca de caracú y hierbas frescas.	-\$2.510-
Lenguado a la plancha con crema cítrica y risotto de cebada perlada de remolacha.	-\$2.320-		

Ensaladas

Ensalada Silvestre ~ Mix de verdes, peras asadas, queso azul y vinagreta de membrillo.	-\$1.220-	Ensalada de Kale ~ Con almendras garrapiñadas, queso de cabra y vinagreta de frutos rojos.	-\$1.338-	Ensalada Caesar ~ Lechuga romaine, pollo grillado, croutons de hierbas, queso parmesano, aderezo Caesar.	-\$1.271-	Quinoa con remolachas en texturas ~ Mix de verdes, quinoa de colores, y remolacha en diferentes texturas, con limoneta.	-\$1.235-
--	------------------	--	------------------	--	------------------	---	------------------

Sandwiches

Hamburguesa de garbanzos Con queso mozzarella, tapenade de aceitunas negras, lactonesa de zanahoria, kale y tomate acompañado de papas fritas.	-\$1.169-
Sándwich de pollo al chimichurri Pechuga de pollo grillada, queso mozzarella, mousse de palta, tomate y lechuga, con papas fritas	-\$1.334-
Brisket Sándwich tapa de asado ahumada, mayonesa de hierbas, rúcula y cebollas al malbec, con papas fritas.	-\$1.287-

Postres

Nuevo De la Reina Merengue italiano de lima y te verde, bochitas de mousse de membrillo y frambuesa, acompañados de sambusek.	-\$688-
Nuevo Delicia de chocolate Quenelle de ganache de chocolate semiamargo, con menta, albahaca y oliva. Acompañado de naranjas a vivo.	-\$646-
Nuevo Sabor a hinojo Crema de hinojo con azúcar de hinojo, crocante de pistachos, fruta fileteada y shot de pomelada.	-\$624-
Nuevo Affogato Bosco Helado de vainilla affogato en café expreso y salsa toffee.	-\$592-