

Si su salud requiere de un plato especial, consulte con su camarero • El pan debe solicitarse • No cobramos cubierto.

ENTRADAS

Para compartir

SOPA CREMA DE CALABAZA	12000	TRÍO DE EMPANADAS de osobuco	9500
CLÁSICA SOPA DE CEBOLLA	12000	desmechado con dip de yasgua y alioli de cilantro	
CUÑAS DE BONIATO y ricotta macerada	9000	PÂTÉ MAISON con chutney de peras	13200
PULPO A LAS BRASAS con tzatziki	18900	especiadas y rabanitos encurtidos	
RABAS A LA ROMANA con alioli de lima	16000	BURRATA con porchetta y pesto de tomate	20700
PILPIL DE LANGOSTINOS al curry	17600	sobre colchón de hojas verdes	
BUÑUELOS DE ESPINACA con alioli	9000	COPETÍN SOCIAL con hummus, berenjenas	32700
ahumado		en escabeche, guacamole, dados de queso,	
		olivas seleccionadas y paté	

ENSALADAS DE ESTACIÓN

WILLIAMS peras caramelizadas, zanahorias, queso azul, croûtons y reducción balsámica	17600
CAESAR filetes de pollo, hojas verdes, láminas de parmesano y croûtons	16400
VARIÉTÉ verduras grilladas, tomates horneados, queso brie y frutos secos	15900
COBB dados de pollo, queso azul, prosciutto crocante, palta, huevo duro, tomates cherry y hojas verdes	21200
NÓRDICA salmón gravlax, mix de verdes, queso brie y huevo poché	27000

COCINA DE FUEGO

BIFE DE CHORIZO	25200	Guarniciones	
OSOBUCO BRASEADO	20100	PAPAS BRAVAS	7500
OJO DE BIFE	27500	VERDURAS GRILLADAS	8000
PAILLARD DE POLLO	13000	PURÉ DE PAPAS RAMSAY	7800
POLLO AL WOK	18000	PURÉ DE BONIATO	7800
SLOW RIBS	20900	MIX DE HOJAS VERDES	7000
SALMÓN ROSADO	28000		

Selección del Chef

LENGUADO CON ESCAMAS CROCANTES DE PAPAS Y EMULSIÓN DE HIERBAS	18700
PARMIGIANA DE BERENJENAS	16000

PASTA & RISOTTO

LINGUINI CON SALSA DE MAR a base de langostinos, calamares y mejillones	21700
RAVIOLES DE OSOBUCO BRASEADO con mantequilla de hierbas	22000
RAVIOLES DE BERENJENA AHUMADA Y RICOTTA con emulsión de mollejas, olivas y cítricos	21800
RAVIOLES DE RICOTTA Y NUEZ con salsa de osobuco	19300
CAPPELLACCI DE PERAS Y RICOTTA con salsa de queso patagonzola	19000
TORTELLONI DE PROSCIUTTO, RICOTTA Y SALVIA con pesto	18700
RISOTTO CARMESÍ de remolachas con queso brie	22000
RISOTTO CON MOLLEJAS salteadas y hierbas aromáticas	24300
RISOTTO AI FUNGHI con setas de estación	22900

POSTRES & TORTAS

PAVLOVA DE FRUTAS DE ESTACIÓN	8700
PANNA COTTA DE FRUTOS ROJOS	5800
MOUSSE DE CHOCOLATE	9800
TIRAMISÚ	9800
TORTA BROWNIE CON MERENGUE	8500
PASTEL DE MANZANAS CON CREMA	8500
CHEESECAKE	8500
KEY LIME PIE	8500

CAFÉ

Origen Brasil — 100% arábica

POCILLO	3300
AMERICANO	3600
DOBLE	4400
TAZÓN DE CAFÉ CON LECHE	4000
RISTRETTO	3300
CAPPUCCINO	4200
CARAMEL CREAM	5000

TÉ

Origen Sri Lanka — 100% puro ceilán

ENGLISH BREAKFAST	3400
EARL GREY	3400
ARABIAN MINT & HONEY	3400
BERRY SENSATION	3400
ITALIAN ALMOND	3400
JASMINE GREEN TEA	3400
ROSE & FRENCH VANILLA	3400

REFRESCOS

{ aguas }

Agua mineral sin gas	3500
Agua mineral con gas	3500

{ frutales }

Jugo de naranja	5000
Limonada	5000
Licuada de frutas	6100

{ gaseosas }

Coca-Cola	4000
Coca-Cola Zero	4000
Sprite	4000
Sprite Zero	4000
Schweppes Pomelo Zero	4000
Schweppes Tónica	4000
Schweppes Tónica Zero	4000

CAVA

TINTOS

BONARDA Colonia Las Liebres	16500
MALBEC Animal	19400
MALBEC Trumpeter	19400
MALBEC Padres Dedicados	46600
MALBEC Dominio Rutini	42400
MALBEC Colección Rutini	61400
CABERNET FRANC Trumpeter	19400
CABERNET FRANC Siesta	62900
PETIT VERDOT Trumpeter Reserve	26100
PINOT NOIR Mara de la Patagonia	28500
PINOT NOIR Trumpeter Reserve	26300
BLEND Animal Colors / Syrah, Cabernet, Bonarda	20500
BLEND Trumpeter Reserve / Malbec, Tempranillo, Cab.	26300
BLEND Masi Tupungato Corbec / Corvina, Malbec	37300
BLEND Colección Rutini / Cabernet Franc, Malbec	33400
BLEND Dominio Rutini / Malbec, Cabernet Franc	42400
BLEND Encuentro Barrel / Malbec, Cabernet, Merlot	99000

CLAROS

CHARDONNAY Trumpeter	19400
CHARDONNAY Colección Rutini	48200
ORANGE Alma Negra	56700
PINOT GRIGIO Trumpeter Reserve	26300
ROSÉ DE MALBEC Trumpeter Reserve	26300
SAUVIGNON BLANC Trumpeter	19400
SEMILLÓN Mara de Uco	25200
VIOGNIER Trumpeter Reserve	26300

ESPUMANTES

EXTRA BRUT Trumpeter	26500
EXTRA BRUT Dominio Rutini	47900
BRUT NATURE Encuentro	54700
BRUT NATURE Colección Rutini	73700

DE LA CASA

COPA de Champagne	5000
COPA de Chardonnay	5500
COPA de Malbec	5500

{ CERVEZA }	Corona 330ml	5200
-------------	--------------	------

BAR

COCKTAILS

Aperol Spritz	9500
Bloody Mary	9900
Caipirinha	8500
Caipirovska	11000
Campari Tonic	8500
Cuba Libre	9200
Cynar Julep	8500
Dry Martini	11000
Fernet Cola	8600
Garibaldi	8500
Gin Tonic	12600
Kir Royal	8500
Manhattan	12600
Mojito	8500
Negroni	10100
Old Fashioned	12600
Screwdriver	10100
San Francisco / Mocktail	9200
Shirley Temple / Mocktail	8500

MEDIDAS

GIN Bulldog	9900
LICOR Cointreau	16400
RON Bacardí Carta Blanca	7300
TEQUILA José Cuervo Silver	9100
VERMOUTH La Fuerza Rojo	5200
VODKA Absolut	7900
WHISKY Jack Daniel's Old	12200
WHISKY Jack Daniel's Rye	13900
WHISKY Johnnie Walker Black	10900
WHISKY Johnnie Walker Red	8300
WHISKY Singleton	17800

COPETÍN SOCIAL

Copetintero con 2 vermiculitos / 37800
Copetintero solo / 32700

PÂTÉ

HUMMUS

GUACAMOLE

DADOS DE QUESO

OLIVAS SELECCIONADAS

BERENJENAS EN ESCABECHE

REBANADAS DE PAN TOSTADO

* * * **NO COBRAMOS CUBIERTO NI SERVICIO DE MESA**

Menú del día: \$26000.-

Panera: \$3500.-