

MENÚ

Dúo de empanadas	\$ 14.800	Tomates reliquias de estación	\$24.700
De carne cortada a cuchillo y de quinoa con queso de cabra. Acompañado de salsa Yasgua tradicional.		Mix de tomates reliquia, remolachas encurtidas, ricota de vaca, alcaparras y cenizas de limón. Solicitar opción vegana.	
Hummus de garbanzo y remolacha	\$ 14.900	Atado de puerros	\$ 26.600
Con pickles de uvas, crocantes de nueces pecán y queso vegano de cajú fermentado.		Puerros orgánicos confitados con emulsión holandesa de Sauvignon Blanc mendocino, hongo Enoki frito y aceite de ciboulette.	
Chorizo	\$ 15.400	Gnocchis de boniato gratinados	\$ 34.800
50% de vacuno joven y 50% de cerdo, alimentados a pastura. con puré de coliflor y cebolla encurtida.		Pasta estilo a la Italiana, hechos a mano, con cordero braseado y desmechado. Solicitar opción vegana.	
Buñuelos verdes 5 u.	\$ 15.800	Bife de Chorizo	\$ 39.200
De espinaca y hojas de perejil. Con emulsión cítrica, eneldo y flores orgánicas.		400g. de vacuno joven alimentado a pastura. Acompañado de guarnición a elección.	
Baos de pesca curada 2 u.	\$ 17.400	Ojo de Bife	\$ 42.500
Con mix de verdes orgánicos de estación, crocante de boniato y una salsa cítrica de lima y cilantro.		400g. de vacuno joven alimentado a pastura. Acompañado de guarnición a elección.	
Terrario de hongos	\$ 21.500	Tiradito de pulpo con olivas negras	\$ 63.000
Cre moso de Portobellos reducido en vino tinto Syrah San Juanino, lactonesa de queso azul, cacao, nueces y hojas verdes orgánicas. Hongos Enoki y Pholiota grillados en nuestra parrilla. Solicitar opc vegana		Con brunoise de papas, emulsión de aceitunas, crocante de cúrcuma, cenizas de aceitunas negras y aceite de yerba mate nacional.	

CHARCUTERÍA

Degustación de charcutería	\$ 35.000	
Degustación de quesos	\$ 35.000	
Degustación charcu y quesos	\$ 52.500	

GUARNICIONES

Papas fritas triple cocción	\$ 8.500	
Lechuga capuccina asada	\$ 8.800	
Verduras orgánicas	\$ 9.900	

DEJÁ LUGAR
PARA EL POSTRE

POSTRES

Bocha de helado	Selección semanal por nuestros chefs.	\$ 4.900
Arroz con leche	En textura de creme brulée con corazón de dulce de leche y limón.	\$ 18.000
Corazón de curd	Curd de limón, kiwi natural y crema cítrica. Cubierto por merengue italiano.	\$ 18.800
Alfajor Koji	Frutos rojos patagónicos, dulce de leche con miso y crema, bañado en chocolate.	\$ 19.500
Torta ópera	Clásico francés inspirado en la ópera Garnier de París.	\$ 22.000

Vegano

Sin gluten

No se cobra cubierto ni panera. Por favor, notificar cualquier restricción alimentaria.



TRAGOS

Andy's Collins	\$ 13.500	Expresso Martini	\$ 15.700
Gin Gordon's, almíbar, limón, espumante extra brut y naranja.		Vodka, licor Borghetti, Cold brew, almíbar y café.	
Sauvage	\$ 13.500	Old Fashioned	\$ 15.700
Vodka Sernova, almíbar de chardonnay, naranja, maracuyá, licor 43 y menta.		Jack Daniels Old No 7, almíbar, bitter Angostura y naranja.	
French Royale	\$ 13.500	Negroni Sour	\$ 15.700
Gin, Espumante extra brut, almíbar de hibiscus y limón en copa Nachtmann Champagne.		Gin, aperitivo Campari, vermut Carpano Rosso, almibar simple, clara de huevo, limón.	
Gin & Tonic	\$ 13.500	Penicillin	\$ 15.700
Gin Gordon's, Schweppes tónica y jugo de limón.		J. Walker Black, J. Walker Double Black, limón, miel y jengibre.	
Fernet	\$ 13.500	Aperol Spritz	\$ 15.700
Fernet Branca y Pepsi.		Aperol, espumante extra brut y naranja.	

BEBIDAS

Eco de Los Andes s/gas	\$ 4.300
Eco de Los Andes c/gas	\$ 4.300
Pepsi 354ml	\$ 5.400
Pepsi Black 354ml	\$ 5.400
7up 354ml	\$ 5.400
Limonada 1 L.	\$ 11.000

MEDIDAS

Santa Teresa Ron	\$ 10.300
Licor Frangelico	\$ 13.300
Licor Drambuie	\$ 14.500
Vermut Antica Formula	\$ 15.200
Hennessy V.S. cognac	\$ 15.700

OTROS VINOS

Tukma Tardío Torrontés	\$ 42.000
La Bota 115 de Fino D.O. Jerez	\$ 89.500
Taylor's 10 Year Old Tawny Port	\$ 94.900
La Bota 111 de Manzanilla Florpower	\$ 167.000
La Bota 116 de Oloroso Montilla	\$ 312.200
La Bota 117 de Amontillado Montilla	\$ 312.200

CERVEZAS

Stella Artois porrón 330cc	\$ 5.700
Stella Artois s/a porrón 330cc	\$ 5.100
Corona porrón 330cc	\$ 4.800
Corona porrón s/a 330cc	\$ 4.300

WHISKY MED.

Jack Daniels Old No 7	\$ 13.300
Jameson Black Barrel	\$ 19.400
Glenlivet founders reserve	\$ 19.400
Cù Bòcan Single Malt	\$ 30.200
J. Walker Green Label 15	\$ 50.800
Glendfiddich 15	\$ 63.000

CAFETERIA

Forte / Intensidad media	\$ 3.800
Ristretto/ Intensidad alta	\$ 3.800
Té	\$ 3.500

No se cobra cubierto ni panera.
Por favor, notificar cualquier restricción alimentaria.