

MENU

Duo de empanadas

\$ 14.800

Assado. Feito com carne bovina cortada à faca e quinoa com queijo de cabra. Servido com molho tradicional Yagua.

Homus de grão-de-bico e beterraba



\$ 14.900

Com pickles de uva, crocante de nozes-pecã e queijo vegano de castanha de caju fermentada.

Chouriço



\$ 15.400

50% carne bovina jovem alimentada com capim e 50% carne suína alimentada com capim.

Bolinhos verdes 5 u.

\$ 15.800

Folhas de espinafre e salsa. Com emulsão cítrica, endro e flores orgânicas.

Baos de peixe curado 2 u.

\$ 17.400

Com uma mistura de verduras orgânicas da estação, batata-doce crocante, molho cítrico de limão e coentro.

Terrário de cogumelo



\$ 21.500

Sopa cremosa de cogumelos Portobello reduzida em vinho tinto San Juanino Syrah, maionese de queijo azul, cacau, nozes e verduras orgânicas. Cogumelos Enoki e Pholiota grelhados. Solicitar opção vegana.

Tomates de estação



\$ 24.700

Uma mistura de tomates tradicionais, beterrabas em conserva, ricota de leite de vaca, alcaparras e cinzas de limão. Solicitar opção vegana.

Alho-poró

\$ 26.600

Alho-poró orgânico confitado com emulsão holandesa de Sauvignon Blanc de Mendoza, cogumelo Enoki frito e óleo de cebolinha.

Nhoque de batata-doce gratinado

\$ 34.800

Com cordeiro assado e desfiado.

Solicitar opção vegana.

Bife de chouriço



\$ 39.200

400 g de carne bovina jovem alimentada com capim.

Ribeye



\$ 42.500

400 g de carne bovina jovem alimentada com capim.

Tiradito de polvo com azeitonas pretas

\$ 63.000

Com brunoise de batata, emulsão de azeitona, crocante de cúrcuma, cinzas de azeitona preta e azeite de erva-mate.

CHARCUTERIE

Degustação de charcuterie \$ 35.000

Degustação de queijos \$ 35.000

Degustação de charcu y queijos \$ 52.500

GUARNI

Batatas fritas de tripla cocção \$ 8.500

Alface Assada \$ 8.800

Legumes organicos assados \$ 9.900

DEIXE UM ESPAÇO PARA
A SOBREMESA

SOBREMESAS

Bola de sorvete Seleção semanal feita pelos nossos chefs. \$ 4.900

Pudim de arroz Textura de creme brulée com doce de leite e centro de limão. \$ 18.000

Coração de Coalhada Coalhada de limão, kiwi natural e creme cítrico. Coberto com merengue italiano. \$ 18.800

Koji alfajor Frutas vermelhas patagônicas, doce de leite com missô e creme, coberto com chocolate. \$ 19.500

Opera Cake Clássica francesa inspirada na Ópera Garnier de Paris. \$ 22.000



Vegan



Sem glúten

Não há cobrança de couvert artístico ou cesta de pães. Por favor, informe-nos sobre quaisquer restrições alimentares.



COQUETÉIS

Andy Collins	\$ 13.500	Espresso Martini	\$ 15.700
Gin Gordon's, xarope, limão, vinho espumante extra brut e laranja.		Vodka, licor Borghetti, cold brew, xarope e café.	
Selvagem	\$ 13.500	Coquetel Clássico	\$ 15.700
Vodka Sernova, xarope de Chardonnay, laranja, maracujá, Licor 43 e hortelã.		Jack Daniel's Old No. 7, xarope, bitters de Angostura e laranja.	
Realeza Francesa	\$ 13.500	Negroni	\$ 15.700
Gim, vinho espumante extra brut, xarope de hibisco e suco de limão.		Gin, aperitivo Campari, vermute Carpano Rosso.	
Gin e Tônica	\$ 13.500	Penicilina	\$ 15.700
Gin Gordon's, água tônica Schweppes e suco de limão.		J. Walker Black, J. Walker Double Black, limão, mel e gengibre.	
Fernet	\$ 13.500	Aperol Spritz	\$ 15.700
Fernet Branca and Pepsi.		Aperol, vinho espumante extra brut e laranja.	

BEBIDAS

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

OUTROS

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

OUTROS VINHOS

Tukma Tarde Torrontés	\$ 42.000
La Bota 115 de Fino D.O. Jerez	\$ 89.500
Porto Tawny Taylor's 10 anos	\$ 94.900
Bota Manzanilla Florpower 111	\$ 167.000
Bota 116 de Oloroso Montilla	\$ 312.200
A Bota 117 de Amontillado Montilla	\$ 312.200

CERVEJAS

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

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

CAFÉ

Intensidade forte / média	\$ 3.800
Ristretto/ Intensidade alta	\$ 3.800
Chá	\$ 3.500

Não há taxa para entrada ou cesta de pão.
Por favor, informe-nos sobre quaisquer restrições alimentares.