

❁ TABLAS ❁

❁ ENTRADAS ❁

CARPACCIO FILETE \$5.500
Finas láminas de filete de res, alcaparras, queso parmesano, aderezada con limoneta de la casa.

CEVICHE PERUANO \$5.500
Clásico ceviche de reineta al estilo peruano con leche de tigre, choclo, cancha y yuca

PULPO A LA GALLEGA \$5.200
Tierno pulpo del pacifico salteado con paprika y glaseado en mantequilla sobre slice de papas

❁ SANDWICHES ❁

MECHADA \$5.800
Carne mechada, queso, tomate y rúcula en pan ciabatta acompañado de papas fritas rústicas y salsa brava

CORDERO \$6.200
Cordero de tierra del fuego confitado, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, pepino y salsa de palmitos en pan ciabatta, acompañado de papas fritas rústicas y salsa brava

PACIFICO \$15.500
Ceviche peruano, pulpo asado al ajillo, salmón gravlax, pinzas de jaiba, chupe de mariscos, acompañada de salsa cítrica y marinera al pastis

MAR & TIERRA \$16.000
Pulpo asado, camarones al ajillo, chupe de mariscos, entrañas al merlot, pollo al Pil Pil, champiñones con suave merquén, acompañada con salsa de queso azul

DE TODAS LAS CARNES \$13.800
Cerdo Sichuan, entrañas al merlot, pollo thai, punta picana glaseada, champiñones con toque de merquén acompañado de una delicada salsa bourbon y una sabrosa salsa brava



CLUB \$6.000
Pollo a la plancha, tocino crocante, tortilla de huevo, queso, tomate, lechuga, mayonesa en una torre de pan de molde, acompañado de papas fritas rústicas y salsa brava

NUUESTRA
COCINA

❁ PIZZAS ❁

MEDITERRÁNEA \$5.500
Masa a la piedra hecha en casa, base de queso mozzarella y salsa pomodoro, chorizo español, aceitunas negra, tomate cherry, rúcula y aceite de oliva

SIETE NEGRONIS \$5.800
Masa a la piedra hecha en casa, base de queso mozzarella y salsa pomodoro, pimientos cortados en juliana, albahaca fresca, queso azul y un toque oliva

❁ FONDOS ❁

CORDERO TIERRA DEL FUEGO \$9.600
Entrecot de cordero asado, acompañado de quínoa, papa chilota confitada y reducción de vino tinto

MERLUZA AUSTRAL \$8.200
Merluza a la mantequilla, con puré rústico de garbanzos y chorizo, acompañado de deconstrucción de escalibada estilo vasco

LOMO VETADO \$8.800
Lomo vetado asado, cremoso de polenta con queso azul, aceitunas y perejil, salsa criolla y reducción de vino tinto

ENSALADA \$7.600
Mix de hojas verdes, tomate cherry, queso azul, pepino y camarones envueltos en faja de pollo

SPAGUETTI \$8.500
Spaguetti en salsa marinier con tinta de calamar y frutos del mar

❁ POSTRES ❁

BAILEYS BRULÉE \$4.200
Delicado creme brulée de Baileys, acompañado de praliné clásico, arándanos y granada

ZACAPA VOLCANO \$4.800
Volcán de chocolate bitter con un toque de Ron Zacapa 23, acompañado de helado de vainilla