



- SOPA DEL DÍA -
\$140 / \$165

- ENSALADAS -

- Zapallo cabutiá, ricotta casera, tomates disecados, albahaca y semillas \$260 / \$320
Pollo y kale con parmesano, , huevo mole, pangritatta de almendras y vinagreta de mostaza \$270 / \$330
Berenjena grillada con miel, burrata, granada, sésamo quebrado y hierbas \$260 / \$320
Peras grilladas, rúcula, champignon fresco, apio, queso reblochon y frutos secos especiados \$260 / \$320
Zucchini e hinojos a la plancha con queso de cabra, rúcula, confit de limón y avellanas tostadas \$260 / \$320
Ensalada del día \$220 / \$260

- PRINCIPALES -

- Ñoquis de papa con manteca de salvia, arvejas, crocante de jamon de parma, rúcula y limón \$530
Canelon de zucchini y queso de cabra, salsa de tomates quemados, parmesano y albahaca \$520
Pesca del día con romesco, papa aplastada, puerros dorados, olivas, limón y perejil \$560
Pechuga de pollo aplastada con pancetta crocante, puré de papas y aceite de ciboulette, limón \$540
Costilla de cordero con labneh, menta, zanahorias, echalots y salsa fresca de pasas \$570
Ojo de bife con chimichurri, boniato domino y salsa criolla \$560

- EN PAN -

- Tostada de pan de campo con jamón crudo, tomates frescos, albahaca \$240
Tostada de pan negro con peras, queso azul con whisky y endivias \$230
Tostada de pan de campo con hongos, queso brie y perejil \$240
Sandwich de ojo de bife, mostaza antigua, rúcula, tomate y pickle rápido de cebollas \$310
Sandwich en pan negro de pollo, pesto de rúcula y girasol, tomates asados y cuartirolo \$290
Sandwich en pan bata con berenjenas asada, queso de cabra, romesco y hierbas frescas \$290

- TARTA DEL DÍA -

\$290/ CON ENSALADA DEL DÍA \$390

- BEBIDAS -

AGUA SALUS \$85 | REFRESCOS \$95 | JUGO NATURAL \$150 | AGUA SABORIZADA \$140

- ABIERTO -

LUNES A SÁBADOS MARTES A SÁBADOS
MEDIODÍA NOCHE

CUBIERTO \$90