

# Cocktails

<b>UVAS</b> EL ESTECO OLD VINES TORRONTÉS, PISCO BARSOL, VERJUS, JAZMÍN, PIMIENTA ROSA	<b>\$5200</b>
<b>MUY CHILL</b> GIN BOSQUE NATIVO, SIDRA PULKU SECA, PIÑA, LIMÓN, CACAO	<b>\$5200</b>
<b>CRISTALINO</b> VODKA PAN, TRIPLE SECO CARAJA, REDUCCIÓN DE ESPUMANTE, LIMA, UVA	<b>\$5200</b>
<b>ROBLE NOBLE</b> HAVANA AÑEJO ESPECIAL, DRAMBUIE, MALAMADO VIOGNIER, MANZANA, NUEZ, ANGOSTURA	<b>\$6500</b>
<b>DE LA TIERRA</b> JIM BEAM WHITE LABEL, MANÍ, FRAMBUESA, CACAO, COCO	<b>\$7000</b>
<b>GAUCHO</b> JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, MARTINI ROSSO FORTIFICADO, CEDRÓN	<b>\$7000</b>
<b>ROCÍO DE VERANO</b> APEROL, GIN BOSQUE NATIVO, CHANDON EXTRA BRUT, PIÑA, FRAMBUESA, LEMONGRASS	<b>\$5200</b>
<b>PIÑA NO COLADA</b> HAVANA AÑEJO ESPECIAL, CHANDON CUVÉE RÉSERVE BLANC DE NOIRS, COCO, PIÑA, CACAO	<b>\$5200</b>
<b>PÉTALOS</b> CHANDON EXTRA BRUT, VERMUT ÚNICO BLANCO DE SIDRA, MARTINI BIANCO, CORIANDRO, JAZMÍN	<b>\$5200</b>
<b>VIEJA MODA</b> JACK DANIELS N°7, ALFAJOR, ANGOSTURA, CACAO, SAL MARINA	<b>\$7800</b>
<b>KING KONG</b> VODKA PAN, CHANDON EXTRA BRUT, MORA, SAUCO, LIMA	<b>\$6500</b>
<b>SALTO DE TIGRE</b> GIN BOSQUE NATIVO, GRAND MARNIER, MANÍ, APIO, LIMA, CILANTRO, CHILLI	<b>\$5200</b>
<b>KHORASAN</b> PISCO BARSOL, POMELO ROJO, FRAMBUESA, CHILLI	<b>\$6000</b>
<b>CAÑAVERAL</b> HAVANA AÑEJO ESPECIAL, TRIPLE SECO CARAJA, COCO, MANGO, FLORES	<b>\$5200</b>
<b>ALMA BRAVA</b> JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, MARTINI EXTRA DRY, BRITVICK SPICY GINGER ALE, LIMA, FRAMBUESA	<b>\$6500</b>
<b>KOFUNA MISO</b> JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, MISO, ANGOSTURA, SÉSAMO	<b>\$7000</b>

# Clásicos

<b>SPRITZ VENECIANO</b> APEROL, CHANDON EXTRA BRUT, SODA, ACEITUNAS	<b>\$5000</b>
<b>PALOMA</b> MEZCAL OJO DE TIGRE, SOJU, POMELO, PIÑA, TOGARASHI	<b>\$6100</b>
<b>SAZERAC</b> HENNESSY V.S., JIM BEAM WHITE LABEL, ABSENTA VAN GOGH, PEYCHAUD'S, ANGOSTURA, LIMÓN	<b>\$7200</b>
<b>NEGRONI</b> TANQUERAY, MARTINI ROSSO, CAMPARI, NARANJA	<b>\$6500</b>
<b>DAIQUIRI</b> FLOR DE CAÑA 4 BLANCO, COINTREAU, LIMA, CARDAMOMO, NARANJA	<b>\$6100</b>
<b>SMOKE MANHATTAN</b> JIM BEAM WHITE LABEL, COINTREAU, MARTINI ROSSO, AHUMADO	<b>\$7200</b>
<b>MOSCOW MULE</b> VODKA PAN, BRITVICK GINGER BEER, LIMA, JENGIBRE	<b>\$6500</b>
<b>DRY MARTINI</b> TANQUERAY, MARTINI EXTRA DRY, ACEITUNA, LIMÓN	<b>\$7200</b>
<b>PENICILLIN</b> JOHNNIE WALKER RED LABEL, JENGIBRE, LIMÓN	<b>\$7200</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b> VODKA KETEL ONE, DRAMBUIE, ESPRESSO, BAILEYS, NARANJA	<b>\$7200</b>
<b>BLOODY MARY</b> VODKA PAN, TOMATE, ESPECIAS, LIMÓN	<b>\$6500</b>
<b>HENDRICK'S GIN TONIC</b> HENDRICK'S, TÓNICA, PEPINO	<b>\$14500</b>
<b>HENDRICK'S LUNAR COLLINS</b> HENDRICK'S LUNAR, SODA DE PEPINO, LIMÓN	<b>\$14500</b>
<b>HIBISCUS TONIC</b> GANCIA HIBISCUS, TÓNICA, PEPINILLOS	<b>\$4800</b>
<b>HIBISCUS SPRITZ</b> GANCIA HIBISCUS, CHANDON EXTRA BRUT, PEPINO	<b>\$4800</b>

# Cervezas & Sidras

<b>TEMPLE IPA / SCOTTISH</b>	<b>\$3500</b>
<b>CORONA</b>	<b>\$3500</b>
<b>STELLA ARTOIS</b>	<b>\$3500</b>
<b>SIDRA PULKU PERA</b>	<b>\$4000</b>

## Ready to drink

<b>SCHWEPPE'S GIN &amp; TONIC</b>	<b>\$2200</b>
<b>SCHWEPPE'S VODKA &amp; CITRUS</b>	<b>\$2200</b>

## Sin alcohol

<b>COCA COLA</b>	<b>\$2200</b>
<b>SPRITE</b>	<b>\$2200</b>
<b>SCHWEPPE'S TÓNICA</b>	<b>\$2200</b>
<b>MINA GINGER BEER</b>	<b>\$2200</b>
<b>LIMONADA</b> LIMA, MENTA, JENGIBRE, SODA	<b>\$3800</b>
<b>PIÑADA</b> PIÑA, TOMILLO, LIMÓN, SODA	<b>\$3800</b>
<b>DETOX</b> APIO, PEPINO, LIMA, CILANTRO, SÉSAMO	<b>\$3800</b>
<b>CAFÉ NESPRESSO RISTRETTO</b>	<b>\$2200</b>
<b>CAFÉ NESPRESSO JARRITO</b>	<b>\$2200</b>
<b>ADICIONAL LECHE VEGETAL</b>	<b>\$450</b>
<b>ADICIONAL LECHE</b>	<b>\$350</b>

# Platitos

## TATAKI

ATÚN ROJO, MAÍZ, PALTA, SALSA PONZU, BROTES

\$17000

## QUESOS ARTESANALES

CENDRE DEL VALLE, CAMEMBERT, RUMEL, FETA DE CABRA, HIGOS, ALMENDRAS, PAN

\$17000

## CROQUETAS DE OSSOBUCO

OSSOBUCO, BECHAMEL, ROMESCO, PICKLES DE CEBOLLA, MENTA, CILANTRO

\$7500

## EMPANADAS DE LANGOSTINOS

LANGOSTINO, LECHE DE COCO, JENGIBRE, JALAPEÑO, SALSA LLAJUA

\$6200

## ALCAUCIL

CREMA DE RICOTA, ALCAUCILES, TOMATES QUEMADOS, HUACATAY

\$8500

## BURRATA

BERENJENA, TOMATES SECOS, ACEITUNAS NEGRAS, ALBAHACA, ALMENDRAS

\$10500

## PAPAS FRITAS

RUB DE LA CASA, ALIOLI DE AJO, KETCHUP, CHIPOTLE

\$6200

## CHIPA RELLENO

CHIPA, GIRGOLAS, CHOMPIÑONES, MANTECA PICANTE

\$6000

# Platos

## GNUDI

PASTA DE RICOTA, CREMA DE HONGOS, ACEITE DE TRUFA

\$9200

## REPOLLO BRASEADO

PURÉ DE HINOJO, ALBAHACA, MISO, JENGIBRE, SÉSAMO, CILANTRO

\$7500

## TACO DE GÍRGOLAS

MAÍZ, REPOLLO, ZANAHORIA, CILANTRO

\$8500

## ENSALADA

PAPINES, HUEVO, RÚCULA, PALTA, CEBOLLA MORADA

\$7200

Adicional: Salmón ahumado

\$4000

## RISOTTO DE ZUCCHINI

ARROZ, ZUCCHINI, PARMESANO, CASTAÑAS

\$7800

## TIRADITO DE REMOLACHA

REMOLACHA, ALCAPARRAS, PISTACHO, QUESO DE CABRA

\$7800

## TARTARE DE TOMATE

TOMATE, MOSTAZA AHUMADA, TABASCO, KALE, ALMENDRAS

\$7800

# Sándwiches

## POLLO

PAN DE PAPA, POLLO FRITO, ALIOLI DE AJO, PICKLES DE PEPINO, LECHUGA

\$8500

## ENTRAÑA

BAGUETTE, MOSTAZA AHUMADA, TOMATE, RÚCULA, CEBOLLA MORADA

\$11000

## VEGGIE

PAN DE CAMPO, BURRATA, TAPENADE, VERDES

\$8500

# Dulces

## MARACUYÁ Y PISTACHO

CREMA DE MASCARPONE, MARACUYÁ, PISTACHO, VAINILLAS

\$5200

## ALFAJOR XL

CHOCOLATE SEMI AMARGO, DULCE DE LECHE, SAL MARINA

\$5500

## PAVLOVA

CREMA DE CÍTRICOS, MANGO, NARANJA, POMELO

\$5500

## SELVA NEGRA

BIZCOCHO HÚMEDO DE CHOCOLATE, VAINILLA, AMARENAS, AMARETTO

\$6200

## CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE Y OREO

QUESO CREMA, OREO, DULCE DE LECHE

\$6200

## FLAN

VAINILLA, CAMELO, DULCE DE LECHE

\$7000

VALOR DE CUBIERTO POR PERSONA \$800



PLATO VEGETARIANO



OPCIÓN VEGANA