

BEBIDAS

SIN ALCOHOL

AGUA SIN GAS \$2000

AGUA CON GAS \$2000

LÍNEA PEPSI \$2500

RED BULL \$4500

RED BULL TROPICAL EDITION \$4500

CERVEZA

STELLA ARTOIS TIRADA 330cc
\$3500

STELLA ARTOIS PORRON 330cc
\$3500

CORONA 330cc
\$3800

MOCKTAILS

NO PENICILIN \$4400
Jugo de limón, te ahumado, miel de jengibre

MANGO \$4400
Mango, naranja, miel de jengibre y limón

FRUTOS ROJOS \$4400
Té verde sencha con frutos rojos, puré de frambuesas y pomelo

NO ESPRESSO MARTINI \$4400
Café expreso, vainilla, sandalo

CAFETERÍA MANIFIESTO

RISTRETTO \$3000

ESPRESSO \$3000

LUNGO \$3300

MACCHIATO \$3300

ESPRESSO DOBLE \$3300

AMERICANO \$3300

CAPUCCINO \$3300

LATTE \$3300

LATTE CON LECHE DE ALMENDRAS \$3600

FLAT WHITE \$3300

FLAT WHITE CON LECHE DE ALMENDRAS \$3600

TE EN HEBRAS TEALOSOPHY \$2200

IL MONADAS

CLÁSICA
\$3600

MENTA Y JENGIBRE
\$3600

ANANÁ
\$3600

JUGOS

MACA
Maca, Jugo de manzana, Té rojo
\$3600

KALE
Kale, apio, Té verde
\$3600

ESPINACA
Espinaca, pepino, hinojo y limón
\$3600

DE NARANJA
Exprimida
\$3500

MENÚ

DESAYUNOS	AVOCADO TOAST: PAN INTEGRAL, QUESO CREMA, PALTA, HUEVO SOFT Y TOMATE CHERRY	\$6800
	TOSTADA DE SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA, CEBOLLA Y PEPINO FRESCO	\$8200
	HUEVOS REVUELTOS, TOMATES CHERRY Y FOCACCIA TOSTADA	\$5800
	TOSTADAS CON QUESO CREMA Y MERMELADA	\$6000
	TOSTADO DE JAMON NATURAL Y QUESO GOUDA EN PAN BRIOCHE	\$6900
	YOGUR NATURAL CON GRANOLA, FRUTAS Y MIEL	\$7200
	OMELETTE DE CLARAS DE HUEVO, TOMATES CHERRY Y FOCACCIA TOSTADA	\$6300
	ADICIONAL QUESO	\$2500

ENTRADAS	BAOS de mollejas con salsa cítrica, cebolla encurtida y hierbas frescas	\$10000
	BURRATINA con tomates asados, pesto de albahaca y polvo de aceitunas negras	\$11300
	LANGOSTINOS apanados con alioli citrico	\$14500
	BUÑUELOS de verdura con salsa romesco	\$7800
	PAPAS a la huancaína, polvo de aceitunas y cilantro fresco	\$10500
	CROQUETAS de trucha con mermelada de jalapeño	\$8000
	CROQUETAS de bondiola con confitura de arándanos	\$9000

PRINCIPALES

OJO DE BIFE con chimichurri y papas fritas	\$25000
MILANESA de bife de chorizo y spaghettis con manteca y parmesano	\$19500
HAMBURGUESA ARRIBA queso gouda, pepino pickle, panceta y mayo de sriracha con papas fritas	\$13000
CHEESE BURGER con papas fritas	\$12500
PESCA BLANCA del día con gremolata acompañada por brocoli y papines salteados	\$19000
ENSALAD CAESAR con pollo a la plancha	\$12500
VACIO braseado con papas rústicas	\$23000
SPAGHETTIS con langostinos salteados en manteca clarificada y espinacas	\$18800
PAILLARD de pollo con ensalada de verdes, tomates cherry, queso reggianito	\$12400
SPAGHETTIS con bolognesa	\$10800
ENSALADA de coliflor y hummus de garbanzos con vegetales asados	\$11800
TARTA del día con ensalada de verdes y cherry	\$10500
ENSALADA de salmón ahumado, palta, zanahoria, naranja y hojas verdes	\$13500
PENNE RIGATTI con salsa de hongos	\$11400

POSTRES

Pavlova con curd de limón y frutas	\$6500
Torta húmeda de chocolate SIN TACC con crema inglesa	\$6500
Mousse de chocolate	\$7500
Flan de dulce de leche con crema	\$6000

CUBIERTO \$2000

PASTELERÍA

BUDÍN DEL DÍA	\$3500
CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS	\$5000
CHIPÁ	\$2800
SCON DE PUERRO Y QUESO	\$2900
ALFAJOR DE MAICENA SIN TACC	\$2800
CROISSANT	\$2800
COOKIE DEL DÍA	\$2500
ALFAJOR DE NUEZ	\$2800
CROISSANT CON JAMON COCIDO NATURAL Y QUESO GOUDA	\$7200

TRAGOS



JAZMIN ORIENTAL

Matcha té, Absolut, Sake, Limon, Lychee, Almibar
\$6000



AMADERADO

Bourbon, bitter rojo, vermut rosso, madera
\$6000



VEGETAL

Destilado de Pera, Pera clarificada, Sidra de pera, Apio
\$6000



VERDE

Beefeater, Rica rica, lima, soda
\$6000



SÁNDALO

Havana Club añejo 3 años, piña, jarabe de vainilla, miel de jengibre \$6000



TROPICAL PENICILLIN

Chivas Regal 12 años, Piña ahumada, Limon, , Miel de jengibre, Burbuja. \$7000



FLORAL

Tequila, Lima, Lavanda, Sauco, Licor de Mandarina.
\$7500



ARRIBA

Absolut, Aperol, Maracuyá, limon, sidra de frutos rojos \$6000



LACTO NEGRONI

Beefeater Pink, Aperol, vermut bianco, frambuesas
\$6000



NUBE

Absolut, citricos, cranberries, hinojo y pimienta rosa
\$6000

CLÁSICOS

GIMLET ON THE ROCKS	\$6000	NEGRONI PERFETTO con Antica Formula	\$8500
PENICILIN	\$7000	BEEFEATER GIN & TONIC	\$6000
OLD FASHIONED	\$7000	MONKEY TONIC	\$15000
AMERICANO	\$6000	MALFY LIMONE GIN & TONIC	\$8000
NEGRONI	\$6000	LILLET TONIC	\$5500
BLOODY MARY	\$6000	MALIBU PUNCH	\$5500
GIN TONIC INVERNADERO	\$6600	HENESY ALE	\$7000
GIN TONIC HENDRICKS	\$12000		
APEROL SPRITZ	\$5500		
CARPANO ORANGE	\$5500		
FERNET BRANCA CON COCA COLA	\$4800		

TINTOS @N CUERPO

Lo, Cabernet Sauvignon	\$24500
Ver Sacrum, Monastrel	\$39000
Estancia Los Cardones Tigerstone, Malbec	\$30000
Matias Riccitelli Vino de Finca, Bonarda	\$59000
Luca Beso de Dante, Blend	\$62000
Kungfu, Malbec	\$36000
Angelica Zapata, Cabernet Franc	\$33000
Terrazas de los Andes Grand Malbec 2018	\$36000

TINTOS ILGEROS

Ver Sacrum, Garnacha	\$33000
Estancia Los Cardones Tigerstone, Garnacha	\$30000
Le Petit Voyage Malbec	\$30000
D.V. Catena Apelación Lunlunta, Garnacha	\$33000

ROSADOS Y NARANJOS

Flora by Zaha, Rosado de Pinot	\$28000
El Porvenir Pequeñas Fermentaciones, Naranja	\$33000
Chakana Selección, Naranja	\$14000
Luigi Bosca Rose is a Rose	\$33000

VINOS BLANCOS

El Porvenir Laborum de Parcela, Torrontés	\$50000
Angélica Zapata, Chardonnay	\$37000
Terrazas de los Andes, Grand Chardonnay	\$37000
Turbio, Sauvignon Blanc	\$26000
Etchart single vineyard viogner	\$28000

VINOS DULCES

Soleria	\$40000
Luigi Bosca Gewurstraminer	\$40000
Terrazas de los Andes Petit Manseng	\$16000

CHAMPAGNE

Moët Brut Impérial	\$300000
Veuve Clicquot Brut	\$300000
Veuve Clicquot Rosé	\$330000
Dom Perignon Blanc Vintage 2010	\$750000

ESPUMANTES

TEHO Remuage	\$39000
DV CATENA Nature	\$33000
Luigi Bosca Boheme Brut Nature	\$66000
Alyda Van Salentein Brut Nature	\$21000
Chandon Extra Brut, Delice, Aperitif	\$20000
Chandon Cuvée Réserve Blanc de Blancs	\$25000
Chandon Cuvée Réserve Blanc de Noirs	\$25000
Barón B Extra Brut	\$33000
Barón B Brut Nature	\$36000
Baron B Brut Rose	\$36000