

NOCHE

(A PARTIR DE LAS 19HS)

PLATILLOS

RECOMENDAMOS PEDIR VARIAS OPCIONES Y COMPARTIR EN EL ORDEN QUE PREFIERAN. CONSULTAR POR LOS DIFERENTES TAMAÑOS. PARA DOS PERSONAS SUGERIMOS ENTRE 4 O 5 OPCIONES ENTRE FRIOS Y CALIENTES.

| | |
|--|--------|
| PULPO A LA CHAPA CON SALSA CHERMOULA | \$8900 |
| LANGOSTINOS CON ESPUMA DE AJO BLANCO | \$4100 |
| MOLLEJAS CON ENSALADA ESTILO ASIÁTICO | \$3800 |
| ALITAS KOREANAS | \$3500 |
| GYOZAS DE CERDO CON SALSA VIET | \$3300 |
| PATAGONZOLA CON HIGOS EN ALMÍBAR DE ESPECIAS | \$3300 |
| CEVICHE MIXTO AL AJÍ AMARILLO | \$3800 |
| BURRATA CON GAZPACHO, VARIEDAD DE TOMATES Y ACEITE DE ALBAHACA | \$3600 |
| REVUELTO DE HONGOS Y PAPAS FRITAS (APTO VEGANO) | \$3300 |
| CROQUETAS DE TRUCHA CON MERMELADA DE JALAPEÑO | \$3600 |
| COLIFLOR ASADA CON HUMMUS DE MANÍ | \$3300 |
| VACÍO BRASEADO CON PURÉ DE PAPAS Y SU JUGO | \$5500 |
| TIRADITO DE TRUCHA | \$3800 |
| ENTRAÑA GRILLADA CON CHIMICHURRI DE HIERBAS FRESCAS | \$4800 |
| BAOS DE HONGOS CON PICKLES DE VEGETALES Y SRIRACHA MAYO | \$3300 |
| MORCILLA A LA PLANCHA CON HUEVO | \$3400 |
| FALAFEL CON SALSA TZATZIKI Y PURE DE BERENJENA AHUMADA | \$3400 |

POSTRES

SORBET DE FRAMBUESA CON COULIS DE MANGO Y FRUTILLA (VEGANO) \$2000

PARÍS - BUENOS AIRES: PÂTE À CHOUX RELLENA DE MOUSSE DE DULCE DE LECHE Y GARRAPIÑADA DE MANÍ \$2000

TIRAMISÚ EN PARTES \$2000

CREMOSO DE MARACUYÁ Y CÍTRICOS CON SOPA DE MANGO \$2000

MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO \$2000