



### ENTRADAS

- TORTILLA ESPAÑOLA RELLENA, CON CHERRY & ALIOLI. \$350.-
- FAINA CROCANTE CON ESCABECHE AHUMADO & CASTAÑAS. \$290.-
- CROQUETAS DE JAMON SERRANO Y ALIOLI. \$290.-
- MORCILLA A CABALLO CON PAPINES & HUEVO DE CAMPO. \$290.-

### PLATITOS

- JAMON SERRANO Y ALCAPARRAS. \$350.-
- ACEITUNAS CLÁSICAS & RELLENAS. \$290.-
- SALAME QUINTERO, SOPRESSATA, CHORIZO SECO. \$290.-
- QUESOS EN OLIVA & MIEL. \$290.-
- QUESO VEGANO DE CASTAÑAS. \$290.-
- PAN DE NUEZ CON MANTECA DE HIERBAS, OLIVA Y MIEL. \$290.-
- PAPINES MARINADOS, TOMATES SECOS Y CHAMPIS. \$290.-

### PLATOS DE FONDO

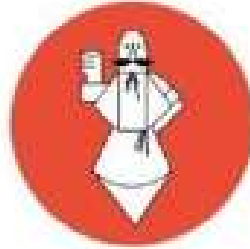
- BONDIOLA A LA CACEROLA CON CREMOSO DE PAPA. \$520.-
- RISOTTO DE REMOLACHA, QUESO AZUL & ACEITUNAS GRIEGAS. \$520.-
- FARFALLES CON SALSA DE MAR & SALMON ROSADO. \$680.-
- PENNES RIGATE CON CREMA DE HONGOS SILVESTRES. \$680.-

### SAMBUCHITOS \$310.

- SAMBUCHITOS DE VITEL TONNÉ Y CEBOLLITAS. \$310.-
- SEÑOR CHARLY DE JAEMÓN Y QUESO EN PAN DE MASA MADRE Y HUEVO DE CAMPO. \$310.-
- OPCIÓN JAMÓN CRUDO + \$370.-

### DULCES

- VOLCAN DE CHOCOLATE & MOUSSE DE CHOCO BLANCO. \$250.-
- PERAS ESPECTADAS, CREMA DIPLOMATA & CRUMBLE DE COCO. \$250.-
- BUDIN DE PAN DE MASA MADRE CON DULCE DE LECHE. \$250.-



## VERMÙ

- Vermù Giovannoni Rosso o Seco + Soda + Naranja \$250.-
- Vermù Rosso Añejo Cinzano 1970 + Soda + Naranja \$400.-
- Vermù Lunfa Rosso + Soda + Naranja \$260.-
- Vermù Lombroni Rosso + Soda + Naranja \$280.-
- Vermù Cinzano Bianco + Sosa + Limón \$260.-

## COCTELES 3 PARTES

### NEGRONI ANTIGUO YIYO

Ginebra´70 + Campari´40 + Vermù´70  
\$500.-

### NEGRONI

Gin Apostoles + Campari + Vermù Rosso  
\$260.-

### AMERICANO

Campari + Vermù Rosso + Soda  
\$260.-

### SBAGLIATO

Campari + Vermù Rosso + Espumante  
\$260.-

## COCTELES ESPECIALES

### SPRITZ NAVIDEÑO

Aperol + Sidra de Pera + Tintura de Eucalipto + Tónica + Naranja.  
\$300.-

### TINTO DE VERANO

Vino Tinto Patero + Nectar de Especies + Soda + Espuma de Hibiscus.  
\$300.-

### ROSADITO

Gin Apostoles + Lunfa Rosado + Tónica + Flores.  
\$300.-



## TINTOS

KRONTIRAS MALBEC ORGANICO \$900.-  
FAMILIA CECCHIN MALBEC ORGANICO  
\$400.-  
CHAKANA ESTATE MALBEC \$650.-  
4 GATOS LOCOS MALBEC \$1100.-  
SIERRA ROJO TANNAT 2016 \$800.-  
CASA ARAUJO CABERNET \$300.-  
ESPERANDO LOS VIENTOS CORTE DE  
TINTAS \$380.-  
LOS BOCHEROS CABERNET \$550.-

## BLANCOS

MASI ORGANICO BLANCO \$650.-  
SOLITOVA SEMILLON \$450.-  
CASA ARAUJO CHARDONNAY \$300.-  
BIPLANO PEDRO GIMENEZ \$400.-

## ROSADOS Y ESPUMANTES

OBRA PRIMA ROSADO CABERNET \$620.-  
CHAKANA NUNA ROSADO ORGANICO \$450.-  
BERRINCHE ROSADO SYRAH \$550.-  
ALMA GEMELA MOURVEDRE ROSE \$950.-  
PUMALEK ROSADO BRUT \$600.-  
CASA ARAUJO EXTRA BRUT \$360.-  
TOSO EXTRA BRUT \$500.-  
PULKU SIDRA PERA/SAUCO/MANZANA \$450.-

Envíar mensaje



## **CERVEZA ARTESANAL 500ML**

- LABRADOR GERMAN BLONDE  
(Rubia) \$195.-
- LABRADOR SCOTTISH MAPLE  
(Roja) \$195.-
- LABRADOR STRONG PORTER.  
(Negra) \$195.-
- LABRADOR IPA DOS NACIONES  
(Ipa) \$ 195.-
- LABRADOR REFRESHING WHEAT  
(Citrica) \$195.-
- BIRRA PERRO PILSEN \$195.-
- BIRRA PERRO IPA \$195.-
- BIRRA PERRO APA \$195.-

## **PONCHES 800ML**

### **ANTI CAIPI**

Jarabe de Maracuya + Cachaça + Vodka  
+ Lima.  
\$400.-

### **SANGRIA PINK**

Jarabe de Hibiscus + Torronte + Gin  
Apostoles + Citrico.  
\$400.-

### **FUERTE EN LA PERA**

Jarabe de Peras Especiadas + Vermú  
Bianco + Gin Apostoles + limón.  
\$400.-

## **LIMONADAS**

- Menta & Genjibre
  - Maracuya y Lima
  - Hibiscus y Citrico
- COPON \$90.-

BOTELLON 1 LITRO \$250.-

Envíar mensaje