

À La Carte

- Sardinas a la parrilla, lechugas, hierbas, cítricos \$15
Ensalada de lechugas, huevo de codorniz, vegetales \$9
Tamal de maíz con pollo, tomates asados \$6
Plátano maduro ahumado con manzanilla, cuajada \$7
Tiradito con yogur y leche de tigre \$14
Cerdo curado en laminas finas, atún, chile criollo \$11
Codorniz a la parrilla con puré de camote \$12
Berenjena a la plancha, mojo, hierbas y aioli \$8
Remolachas horneadas, queso de cabra, romero \$9
Res tri-tip ahumado con verduras encurtidas \$12
-
- Pinchos de langostas con mantequilla de hierbas y ajo \$27
Costillas de cerdo, piel de tomate, anisillo, cacao \$23
Bourguignon de cordero cocido a fuego lento \$26
Raviolis de codorniz con salsa de melón ahumado \$22
Camarones, mariscada y voltamal \$29
Sardinas, almejas salteadas, crujientes de tomates \$23
Filete de res cowboy, quelite, pimenton, frijoles \$26
Pescado entero con jengibre y ajo \$20
-
- Helado de la casa **GF** \$6
Crème brûlée **GF** \$7
Soufflé de chocolate **GF** \$8

Recomendamos elegir 2 platos por persona para compartir y degustar.

Menú de degustación 6 tiempos + copa vino \$49 por persona

- Tamal de maíz con pollo, tomates asados
-
- Tiradito con yogur y leche de tigre
-
- Remolachas horneadas, queso de cabra, romero
-
- Costillas de cerdo, piel de tomate, anisillo, cacao
-
- Sardinas, almejas salteadas, crujientes de tomates
-
- Helado de la casa



*opción de maridaje + \$16

- Melini** chianti, Italia 75ml
Kaiken malbec, Argentina 75ml
Quintaluna verdejo, España 75ml