

# MENU

## Para Empezar

### Muzzarellitas rebozadas \$290

Muzzarellas rebozadas acompañadas con su salsa

### Primavera rolls \$280

Arrollados de masa filo acompañados por mix de verdes y papas rústicas

### Croquetas de espinaca y queso \$290 con ensalada

### Papas Cheddar \$280

## Para Deleitarse

### Fish and chips london style \$390

Pescado estilo londinense acompañado de papas rústicas

### Miniaturas de pescado \$360

Pescado rebozado, frito acompañado de papas rústicas

### Rabas \$420

Aros de calamar rebozados fritos y papas fritas

### Langostinos empanados \$490

Langostinos jumbo empanados fritos con guarnición de arroz.

### Pesca del Día Grill \$470

Pesca del día a la plancha con ensalada y papas rústicas

### Salmón Grille \$620

Salmón grillado y arroz con vegetales

### Camarones al ajillo \$490

Camarón salteado en oliva, ajo, pimentón y arroz

### Miniaturas de pollo \$360

Supremas de pollo rebozadas fritas con papas rústicas

## Platos Veggies Gourmet

### Torre de Quinoa \$390

Quinoa, verduras varias, miel, mostaza, acompañadas de papas rústicas y ensalada

### Arroz Chino \$390

Salteado de arroz con huevo y vegetales

Con pollo \$420 o con camarones \$480

### Pad Thai \$390

Fideos de arroz al wok con vegetales y salsa thai

Acompañado de pollo \$420 ó camarones \$489

### Picada vegetariana \$460

Aros de cebolla, tempura de zanahoria, buñuelos de espinaca milanesa de zapallito, brócoli salteado y papas rústicas

## Ensaladas Gourmet

### Ensalada César \$390

Mix hojas verdes, salteado de pollo, croutons, panceta crocante y salsa césar

### Ensalada Fish and Chips \$390

Mix de hojas verdes, zanahoria rallada, tomate cherry confitado sobre pepino en cinta acompañado de camarones marinados y mejillones

### Ensalada Caprese \$360

Gajos de tomate, albahaca y muzzarella

### Pasta Fresca \$360

Penne rigate, rúcula, tomate concase, queso y salsa pesto

### Huevo Poché \$380

Hojas verdes, tomate, remolacha y huevo poché

## Hamburguesas Sandwiches

### Super Burger 290gr con papas \$360

Hamburguesa casera 290gr con queso muzzarella, huevo, bacon, lechuga, tomate, pan rustico y salsa de la casa

### Chivito Completo \$360

Carne, huevo, panceta, queso, tomate y lechuga

### Club Sándwich de pollo \$360

Pollo, tomate, huevo, lechuga, mayonesa en pan de molde acompañado de papas rústicas

### Hamburguesa Veggie \$360

Tomate, lechuga, queso y hamburguesa de espinaca frita

Cubierto \$50 por persona

Servicio no incluido.



## SUGERENCIAS DEL CHEFF

### Entradas

- Mejillones a la provenzal** \$430  
Mejillones grillados con ajo y perejil
- Ceviche Mixto** \$490  
Salmón y pesca del día
- Causa de Langostinos** \$580  
Torre de puré de papas, langostinos, palta y alioli
- Coktail de Camarón** \$490  
Camarones marinados, lechuga y salsa golf
- Langostinos Deli** \$480  
Langostinos envueltos en panceta acompañado de hojas verdes
- Lasagna Vegetariana** \$460  
Vegetales de estación grillados con queso y salsa de tomate

### Risottos

- Risotto al curry y langostinos** \$590  
Arroz carnaroli con tomate cherry y camarones
- Risotto primavera** \$430  
Arroz carnaroli con verduras de estación
- Risotto de Hongos** \$430  
Arroz carnaroli con hongos
- Wok oriental de pollo** \$380  
Salteado con vegetales y salsa de soja  
Con camarones
- Puede ser de Arroz ó Fideos \$450

### Pastas

- Spaghetti frutto di mare** \$490  
Con salsa mix de mariscos variados.
- Gnocchi Casero ó Penne Rigate** \$430  
Salsa carbonara, rosa, pomodoro o alfredo,  
champignon y hongos
- Pasta Rellena del Día** \$540  
Con salsa de salmón y puerro

Cubierto \$50 por persona  
Servicio no incluido.



### Sugerencias Principales

- Pollo al Curry** \$560  
Suprema a la plancha sobre un salteado de papas y vegetales al curry
- Salmón Cítrico** \$680  
Acompañado de risotto de remolacha
- Pesca del día al roquefort** \$590  
Acompañado de puré rústico de papas
- Omelette de camarones ó Salmón** \$540
- Pollo No puede Más** \$590  
Pollo grill con espinaca queso y panceta,  
acompañado de puré de pesto
- Bondiola Pah!** \$540  
Bondiola en baja cocción con puré de boniato y calabaza
- Carne Supreme** \$620  
Entrecot sobre salteado de papa rústica y salsa de pimienta
- Super Milanese** \$540  
Milanesa de carne con papas rústicas

### Picadas

- Picada vegetariana Grill para 2** \$890  
Berenjenas, zapallitos, morrón, champignon, tomate y cebolla grillada acompañado de arroz y alioli
- Tabla Grill gourmet para 2** \$980  
Camarones al ajillo, lenguado y calamares grillados, mejillones provenzal y vieiras grilladas acompañado de arroz
- Picada de mar para 2** \$690  
Dos langostinos empanados, rabas, miniaturas de pescado acompañados de papas rústicas y buñuelos de espinaca

### Postres gourmet

- Chocotorta** \$240
- Panqueque de dulce de leche** \$230
- Postre del día** \$240
- Flan de dulce de leche** \$250

# CARTA DE VINOS

## Bodegas Busas del este Garzón

Garzón, Uruguay.

Sauvignon Blanc \$580  
Tannat

## Garzón Estate

Garzón, Uruguay.

Tannat de corte \$990  
Viognier  
Sauvignon Blanc

## Bodegas Santa Julia

Mendoza, Argentina.

Chardonnay \$680  
Malbec

## Garzón Reserva

Garzón, Uruguay.

Albariño Blanc \$1350  
Tannat

## Puerto Carmelo

Narbona, Uruguay.

Tannat \$690

## Garzón Brut

Garzón, Uruguay.

Brut Espumante \$790

## De Maduro

Isla de Maipo, Chile.

Chardonnay \$920  
Sauvignon blanc  
Cabernet Sauvignon

## Lagarde

Mendoza, Argentina.

Altas Cumbres \$980  
Malbec

## Bodegones del Sur

Canelones, Uruguay.

Viognier \$840  
Tannat

## Cafayate

Mendoza, Argentina.

Malbec \$940

## José Ignacio

José Ignacio, Uruguay

Chardonnay \$950  
Albariño  
Tannat



# BEBIDAS JUGOS CAFÉ

## Especiales



Todos \$190 Con Alcohol \$ 290

### Revitalizante

Menta, lima, limón, jengibre, y té verde

### Detox

Manzana, espinaca, pepino, ananá, jengibre y limón

### Refrescante

Frutilla, tomate cherry y naranja

### Bronceante

Zanahoria, durazno, naranja y jengibre

### Proteico

Kale, manzana, naranja y banana

### Detox tónico

Té, miel, limón, esencia vainilla y fruta de estación

### Reducer

Limón, Naranja, endulzado natural bajas calorías, hielo

### Love orange

Pepino, naranja, zanahoria

### Orange green

Albahaca, naranja y jengibre

Agua con o sin Gas \$100

Refrescos línea Pepsi \$110

Limonada natural \$140

Limonada con menta \$160

Jarra Limonada \$450

Ice-Tea Natural \$140

Exprimido de Naranja \$170

Licuada de Fruta \$180

Frutilla - Durazno - Ananá - Naranja - Banana - TuttiFruti

Café \$100

Capuchino \$160

Café con leche \$120

Té varios \$90

### Cervezas:

Patricia o Pilsen \$120

Corona/Stella/Stella Negra \$180

Oceánica 500 ml \$220

Orgánica Artesanal

Copa de vino de la casa \$160

Vino por botella \$580

Clericó en Jarra \$680

### Caipis

Caipiriña (Cachaca/lima/azúcar)

Caipiroska (Absolut Vodka/lima/azúcar)

Caipirísima de durazno

(Ron Havana Club añejo especial/durazno/almíbar/limón)

Caipirima (Cachaca/naranja/albahaca/limón)

Caipi Fruta (Absolut Vodka/frutilla/almíbar/limón)

### Frescos

Daikiri frozen (Ron Havana Club 3 años/  
durazno-anana-frutilla/azúcar)

Cucumber Collins

(Beefeater Gin/almíbar/limón/soda/pepino)

Gin Fish & chips

(Beefeater Gin/Frutilla/limón/soda)

Peach Smash (Ron Havana Club añejo especial/  
durazno/menta/almíbar/limón)

Whisky: Jameson/Ballantines/Chivas

## TRAGOS

### Boxa

Todo \$280

Por alcohol de calidad  
premium consultar.

### Clásicos

Fernet con coca (Aperitivo Branca/Coca-Cola)

Margarita (Tequila blanco/triple sec/limón/sal)

Cuba libre (Ron Havana Club 3 años/lima/coca-cola)

Piña colada (Malibu Rum/coco/anana/limón /azúcar)

Gin tonic (Beefeater Gin/lima/agua tónica)

Campari naranja (Aperitivo Campari/  
jugo de naranja natural)

Mojito (Ron Havana Club 3 años/menta/ lima/  
almíbar/ soda/ bitter)



Cubierto por persona \$50.-  
Servicio no incluido.

