### **MENU:**

### Estilo de lista con puntos:

#### **Entradas:**

- 1. Ensalada Caprese: Tomates frescos, mozzarella de búfala, albahaca y vinagreta balsámica.
- 2. Carpaccio de res: Finas láminas de carne de res marinadas con aceite de oliva, limón, alcaparras y parmesano.
- 3. Sopa de calabaza asada: Calabaza asada con especias, puré y crujiente de semillas.

### **Platos Principales:**

- 1. Filete de salmón a la parrilla: Salmón fresco marinado con hierbas y limón, acompañado de vegetales salteados y puré de papas.
- 2. Risotto de hongos: Arroz cremoso cocido con una mezcla de hongos silvestres, parmesano y un toque de trufa.
- 3. Pollo al curry: Trozos de pollo tierno cocidos en una salsa de curry aromática con leche de coco, servido con arroz basmati y naan.

### **Platos Vegetarianos:**

- 1. Pasta Primavera: Fettuccine con una mezcla de vegetales frescos de temporada, tomates cherry y pesto de albahaca.
- 2. Buddha Bowl: Una variedad de vegetales asados, quinoa, aguacate, garbanzos y aderezo de tahini.
- 3. Tacos de coliflor: Coliflor marinada y asada, servida en tortillas de maíz con salsa de aguacate y cilantro.

#### Postres:

- 1. Tarta de chocolate y avellanas: Deliciosa tarta de chocolate negro con una base crujiente de avellanas y crema batida.
- 2. Crème Brûlée: Clásico postre francés de crema de vainilla caramelizada con azúcar.
- 3. Sorbete de frutos rojos: Refrescante sorbete de frutos rojos servido con frutas frescas y menta.

#### **Bebidas:**

- 1. Vinos: Selecciona entre nuestra amplia variedad de vinos tintos, blancos y rosados de diferentes regiones.
- 2. Cervezas Artesanales: Variedad de cervezas artesanales locales e internacionales.
- 3. Cocteles: Disfruta de nuestros cocteles clásicos y creativos, desde mojitos hasta martinis.

## Entradas

# 1.Ensalada Caprese



## 2.Carpaccio de res



# 3. Sopa de calabaza asada



## **Platos Principales:**

## 1. Filete de salmón a la parrilla:



## **2.** Risotto de hongos:



# 3. Pollo al curry:



## **Platos Vegetarianos:**

## 1. Pasta Primavera:



## 2. Buddha Bowl:



# 3. Tacos de coliflor



## **Postres:**

# 1. Tarta de chocolate y avellanas:



## 2. Crème Brûlée:



# 3. Sorbete de frutos rojos:



### **Entradas:**

1. Ensalada Caprese: \$10.99

2. Carpaccio de res: \$12.99

3. Sopa de calabaza asada: \$8.99

### **Platos Principales:**

1. Filete de salmón a la parrilla: \$18.99

2. Risotto de hongos: \$16.99

3. Pollo al curry: \$14.99

### **Platos Vegetarianos:**

1. Pasta Primavera: \$13.99

2. Buddha Bowl: \$12.99

3. Tacos de coliflor: \$11.99

### **Postres:**

1. Tarta de chocolate y avellanas: \$7.99

2. Crème Brûlée: \$6.99

3. Sorbete de frutos rojos: \$5.99

#### **Bebidas:**

1. Vinos: Desde \$8.99 por copa

2. Cervezas Artesanales: Desde \$5.99 por botella

3. Cocteles: Desde \$9.99 cada uno