

## **CHICOS**

CARPACCIO DE PERAS ASADAS CON LABNE, GRANOLA DE SEMILLAS Y ALMÍBAR DE AJÍ AMARILLO	Р	\$ 2300
REMOLACHAS Y QUESO DE CABRA CON SAL DE CENIZAS, ALMENDRAS Y ALBAHACA		\$ 2300
MOLE CON BRÓCOLI A LA PARRILLA NOGADA DE COCO Y POMELO CON TORTILLAS FRITAS	V/P	\$ 2800
<b>TORTA DE MANDIOCA Y QUESO</b> CON ALMIBAR DE PANELA, VERDEO Y QUESO SARDO RALLADO	Р	\$ 2500
<b>QUESO A LA PLANCHA CON PURÉ DE MANZANA</b> QUESO LLANERO A LA PLANCHA CON CHIMI ROJO Y PURÉ ESPECIADO DE MANZANAS		\$ 2300
<b>PATACONES</b> PLÁTANO FRITO CON PALTA CREMOSA Y ENSALADA TIBIA DE GÍRGOLAS Y AJÍ AMARILLO	V/P	\$ 2800

## **GRANDES**

TORTILLA DE ESPINACA, PUERRO Y BERENJENAS CON SALSA DE SÉSAMO		\$ 2500
<b>MUSAKA</b> PASTEL DE PORTOBELLOS Y BERENJENAS, GRATINADO CON BECHAMEL DE ALMENDRAS	V	\$2800
<b>ENCOCADO DE PAPAYA</b> SOFRITO CON LECHE DE COCO Y ALGAS ACOMPAÑADO DE PLÁTANO FRITO Y ARROZ	V	\$3200
COLIFLOR GRATINADO CON CREMA DE LECHE, QUESO CUARTIROLO Y MANTECA		\$ 2500

## **PARRILLA**

<b>PORTOBELLOS RELLENOS</b> DE QUESO SARDO ESTACIONADO Y PIMIENTA NEGRA CON TABULE DE QUÍNOA		1/2 PORC	\$2800
		PORCIÓN	\$4000
GÍRGOLAS A LA PARRILLA ADOBADAS CON CHIMICHURRI CON	V	1/2 PORC	\$2800
PURÉ DE ALUBIAS Y CHIPS DE MANDIOCA FRITA	V	PORCIÓN	\$4000
<b>ESPETO DE GÍRGOLAS</b> PINCHO DE GÍRGOLAS ADOBADAS CON FAROFA, FRIJOLES NEGROS, TOMATES CHERRY Y VERDEO		V	\$ 2400
PORTOBELLOS ANTICUCHEROS SOBRE CAUSA DE ACEITUNAS, CON SALSA DE AJÍ AMARILLO		V/P	\$ 2500



## **DULCES**

CREMA QUEMADA DE CASTAÑAS			٧	\$1400
<b>MOUSSE DE DULCE DE LECHE Y CAFÉ</b> CON CORAZÓN GRANIZADO, COCO Y NUECES CARAMELIZADAS				
LINGOTE DE CHOCOLATE MASA DE SEMILLAS Y CACAO, CREMOSO DE CHOCOLATE, MANÍ Y PANELA, MERMELADA DE ESTACIÓN Y NARANJAS EN ALMÍBAR			V	\$ 1900
FINAL DE FIESTA				
WHIS_CA_CHO MEDIA MEDIDA DE WHISKY EM&C + ESPRESSO DE CAFÉ + TABLETA CASERA DE CHOCOLATE AMARGO			V	\$2800
VIGILANTE GENEROSO QUESO BRIE + DULCE DE FRUTA DE ESTACIÓN + VINO FORTIFICADO MALAMADO			\$ 2900	
CAFÉ		VERMÚ		
BRASIL	\$700	LUNFA ROJO / ROSA		\$1200
		LA FUERZA ROJO / BLANCO		\$1400
INFUSIONES		CON SODA O TÓNICA, NARANJA O LIMÓN		
LIMONITA	\$ 600	APERITIVOS		
VERMELHO	\$ 600	<b>GIN TONIC</b> GIN HERÁCLITO + TÓNICA SANTA OUINA		\$ 1800
BEBIDAS SIN ALCOHOL				<b></b>
AGUA MINERAL CON GAS / SIN GAS	\$600	PACHECO BITTER CAMPARI + LIMÓN		\$ 1600
AGUAPANELA CON LIMÓN	\$1000	CHILECANO PISCO + GINGER ALE		\$ 1700
JUGO KANAWA POMELADA / NARANJA	\$ 900	AMERICANO VERMÚ LA FUERZA + CAMPARI + SODA		\$ 1700
<b>SANTA QUINA</b> TÓNICA / TÓNICA PEPINO / GINGER ALE	\$ 900	WHISKY		
CERVEZA		JAMESON BLEND IRL		\$1900
4 GATOS 500CC GOLDEN / SCOTISH	\$1000	EM&C CLASSIC / PEATED ARG		\$ 2300
A GATOS FOOCE WEST COST IDA	\$ 1200	TIME STAGGIO/ I TATED AND		<b>4 –000</b>

4 GATOS 500CC WEST COST IPA \$1200