

ISOLINA

Menú de Temporada Marzo 2021 - Julio 2021



Construida en 1942, esta casa fue el hogar de los descendientes de Isolina de Vars: la familia Escalante.

Actualmente nos enfocamos en la cocina latinoamericana con tintes mediterráneos, nos nutrimos de producto local y siempre trabajamos de la mano del pequeño productor: la sostenibilidad es uno de nuestros pilares.

Por estas razones, abrimos las puertas de nuestra casa. Hoy nuestra historia se encuentra con el presente en un ambiente casual, con buena cocina, excelentes opciones de vino y coctelería.

Bocas

QUESO DE CABRA, ESPUMA DE REMOLACHA, POLEN Y FRESAS Y PAN CON SEMILLAS.	c.4 800
MOUSSE DE QUESO DE CABRA Y AGUACATE, MIGUELITO CASERO CON CHIPS DE MAIZ PUJAGUA.	c.4 500
CROQUETAS DE MORCILLA, SRIRACHA CASERA, MANZANA DE AGUA.	c.3 500
CRUJIENTE DE PIEL DE POLLO, MASATO, Y GEL DE CHUCRUT.	c.2 400
BABA GANOUSH, PAN DE MASA MADRE, CRUDITÉS.	c.3 800
LENGUA BRASEADA EN SALSA TATEMADA, PIÑA Y PALOMITAS.	c.5 900
CORAZÓN DE LECHUGA	
LIGERAMENTE ASADO, SALSA WALDORF, ACEITUNAS NEGRAS, NUECES, ANCHOAS.	c.7 800
PATÉ DE CAMPIÑA	
PAN NEGRO, MIEL DE ABEJA, MOSTAZA A LA ANTIGUA, RÁBANOS EN ESCABECHE.	c.7 400
PATÉ DE POLLO	
MOSTAZA DE DIJON, MERMELADA DE PIMIENTOS, PAN DE MASA MADRE.	c.6 400
COCTÉL DE PULPO	
EN JUGO DE TOMATE Y SHOT DE PIANGUA CON SANGRITA PICANTE.	c.9 700

Entradas


Principales

MATAMBRE DE CERDO	
EN LACA DE SALSA DE SOJA, FRUTA DE PAN AL MOJO, MOSTAZA CHINA Y SALSA DE RÁBANO PICANTE.	c.9 800
CORVINA REINA	
PAPA MAJADA CON TOMATE DESHIDRATADO, CEBOLLINO Y ACEITE DE OLIVA, SALSA DE PUERRO Y ENELDO, GEL DE APIO.	c.12 900
COSTILLA DE RES BRASEADA	
QUESO AZUL, PURÉ DE CAMOTE, BERENJENA QUEMADA Y ALMENDRAS.	c.13 900
TEMPEH DE FRIJOL RABIZA	
HINOJO BRASEADO EN JUGO DE REMOLACHA, CREMA DE ZANAHORIA.	c.10 900
RISOTTO ALLA PARMIGIANA	
BERENJENA AHUMADA, QUESO TIPO MANCHEGO DE FINCA PEDREGOSO, CEBOLLAS CARAMELIZADAS CON JAMAICA Y NUECES TOSTADAS.	c.11 900
CUELLO DE CORDERO BRASEADO (2 PERSONAS)	
LAQUEADO CON JUGO DE MANZANA, ACOMPAÑADO DE BERENJENA ASADA CON YOGURT DE CABRA, CREMA DE MENTA, MERMELADA DE HINOJO Y CEBOLLA.	c.29 800
LASAÑA DE PESCADO Y MARISCOS (2-3 PERSONAS)	
SALSA DE TOMATE, SALSA BLANCA AL LIMÓN Y MASA AL NERO DI SEPIA.	c.23 800



Postres

Tablitas

TABLITA DE QUESOS	X 2 PERSONAS	c.6 700
	X 4 PERSONAS	c.11 800
	X 6 PERSONAS	c.17 600
TABLITA DE CHARCUTERÍA	X 2 PERSONAS	c.6 800
	X 4 PERSONAS	c.12 500
	X 6 PERSONAS	c.17 700
TABLITA MIXTA	X 2 PERSONAS	c.7 400
	X 4 PERSONAS	c.13 900
	X 6 PERSONAS	c.19 200
		
TERRINA DE CHOCOLATE		
ESPUMA DE LECHE DE CABRA Y CARDAMOMO, CASCARITAS DE NARANJA.		c.5 400
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y JUANILAMA		
SEMILLA DE MARAÑÓN, PIÑA FRESCA Y MERMELADA DE PIÑA CON VINAGRE DE MANZANA, POLVO DE REMOLACHA.		c.5 900
JEREZ	ESP	c.3 500
JEREZ AMONTILLADO	ESP	c.3 500
JEREZ OLOROSO	ESP	c.3 500
VERMUT ROSSO YERBASANTA	BOL	c.3 500
VERMUT BLANCO YERBASANTA	BOL	c.3 500
AMAROS ITALIANOS	ITA	c.3 800
MALAMADO	ARG	c.4 000
PORTO TAWNY	PT	c.3 500

Sugerencias del Sommelier

Vinos por copa			
PROSECCO DE LA CASA			c.2 500
BLANCO DE LA CASA			c.3 500
ROSADO DE LA CASA			c.3 500
TINTO DE LA CASA			c.3 500
CARMELO RODERO, CRIANZA	T	/ ESP	c.9 890
CHATEAU MINUTY	R	/ FRA	c.5 990
COLLAVINI VILLA CANLUNGO, PINOT GRIGIO, DOC	B	/ ITA	c.5 890
EL ENEMIGO, CABERNET FRANC	T	/ ARG	c.7 990
JOSEPH FAIVELEY BOURGOGNE, A.O.C.	B	/ FRA	c.8 990
LA CREMA SONOMA COAST, PINOT NOIR	T	/ USA	c.8 690
MARQUES DE RISCAL RESERVA, RIOJA	T	/ ESP	c.7 990
RUTINI, SAUVIGNON BLANC	B	/ ARG	c.5 590
STAGS LEAP’S ARTEMIS, NAPA CABERNET SAUVIGNON	T	/ USA	c.14 390

Vinos por botella

Espumante y Champagne

KRUG (375ML)	C	/	FRA	c.45	990
TAITTINGER	C	/	FRA	c.58	990
LA PITANCERIE BLANC DE BLANCS	C	/	FRA	c.53	990
LOUIS ROEDERER CRISTAL	C	/	FRA	c.239	990
SANTA MARGHERITA, PROSECCO	E	/	ITA	c.28	990
SANTA'ORSOLA, PROSECCO	E	/	ITA	c.13	990
VILLA CONCHI, CAVA-PRIORAT	E	/	ESP	c.19	990

Argentina

AGUIJÓN DE ABEJA OBRERA, CHARDONNAY-SEMILLON	B	c.17 990
ANGELICA ZAPATA, MALBEC	T	c.43 990
COLONIA LAS LIEBRES, BONARDA	T	c.15 990

NOMECLATURA > T (TINTO) / B (BLANCO) / R (ROSADO) / C (CHAMPAGNE) E (ESPUMANTE)

CUVELIER LOS ANDES, GRAN VIN	T	c.43 990
DURUGUTTI LAS COMPUIERTAS 5 SUELOS, MALBEC	T	c.24 990
EL ENEMIGO, CABERNET FRANC	T	c.29 990
EL ENEMIGO, CHARDONNAY	B	c.27 990
H. CANALE, PINOT NOIR	T	c.29 990
LA MADRID GRAN RESERVA, MALBEC	T	c.29 990

Chile

CONO SUR BLOCK 18, CABERNET SAUVIGNON	T	c.27 990
LEYDA, PINOT NOIR	T	c.16 990
TARAPACÁ GRAN RESERVA, CARMENERE	T	c.19 990
TARAPACA ETIQUETA AZUL	T	c.45 990

USA

ALMA FRÍA HOLTERMANN, PINOT NOIR	T	c.65 990
CLINE, ZINFANDEL	T	c.25 990
COLUMBIA CREST H3, MERLOT	T	c.35 990
LA CREMA SONOMA COAST, CHARDONAY	B	c.29 990
LA CREMA SONOMA COAST, PINOT NOIR	T	c.33 990
S. LIEGE COTE DU COAST	B	c.47 990
STAGS LEAP’S ARTEMIS, NAPA CABERNET SAUVIGNON	T	c.54 990
SUBMISSION, CABERNET SAUVIGNON	T	c.25 990

España

CANDIDATO, TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN	T	c.15 990
CARMELO RODERO CRIANZA, RIBERA DEL DUERO	T	c.29 990
FINCA CAYETA ESTIO, ALBARIÑO	B	c.19 990
MARQUES DE RISCAL RESERVA, RIOJA	T	c.29 990

NOMECLATURA > T (TINTO) / B (BLANCO) / R (ROSADO) / C (CHAMPAGNE) E (ESPUMANTE)

MUGA PRADO ENEA, GRAN RESERVA	T	c.69 990
VEGA SICILIA , PINTIA, TORO	T	c.69 990
VEGA SICILIA 5TO VALBUENA, RIBERA DEL DUERO	T	c.149 990
VIÑA BUJANDA CRIANZA, RIOJA	T	c.19 990
VIÑA SASTRE ROBLE, RIBERA DEL DUERO	T	c.18 990
XANETA TINTA DE TORO	T	c.23 990

Francia

B&G, BEAUJOLAIS	T	c.22 990
CHÂTEAU DE MONTFAUCON, LIRAC	T	c.29 990
CHATEAU MINUTY	R	c.19 990
CHÂTEAU TEYSSIER, MONTAGNE SAINT ÉMILION	T	c.33 990
DOMAINE VACHERON, SANCERRE A.O.C.	B	c.47 990
JOSEPH FAIVELEY BOURGOGNE, A.O.C	B	c.39 990

Italia

ALTE D´ALTESI, TOSCANA	T	c.36 990
ANTINORI PEPPOLI, CHIANTI CLASSICO	T	c.31 990
BRANCAIA ILATRAIA, SUPER TOSCANO	T	c.69 990
CÉRETTO, BAROLO	T	c.69 990
PLANETA PLUMBAGO, NERO D´AVOLA	T	c.22 990
VIGNETTI DEL SOLE, PINOT GRIGIO	B	c.13 990
ZISOLA DOPPIOZETA, NOTO, DOCG	T	c.45 990

Otras Regiones

BABICH, SAUVIGNON BLANC	B / NZ	c.24 990
PENFOLD´S 407 CABERNET SAUVIGNON	T / AUS	c.93 990
PISANO, TANNAT, URUGUAY	T / URG	c.23 990



Bebidas

Bebidas		
COCA COLA		c.2 000
NATURAL DE LA CASA		c.2 000
KOMBUCHA		c.2 300
MOCKTAIL		c.3 600
SAN PELLEGRINO 505ML		c.3 500

Cervezas		
MODELO ESPECIAL		c.2 500
MODELO NEGRA		c.2 600
TROPICAL MAMA CANDELA		c.3 500
PALE ALE MAJADERA		c.3 500
CERVEZA DE TEMPORADA		c.3 500

Spritz & Tonic		
APEROL SPRITZ		c.3 900
CAMPARI SPRITZ		c.4 200
VERMUT TONIC		c.4 200

Whisky		
OLD PARR	BLEND	c.4 000
MONKEY SHOULDER	BLEND	c.4 900
LAPHROAIG	SINGLE MALT	c.8 200
GLENFIDDICH 12	SINGLE MALT	c.4 900
BUFFALO TRACE	BOURBON	c.3 900
MACALLAN 12	SINGLE MALT	c.8 900
BULLEIT	BOURBON	c.4 500

Cocktails Clásicos		
BOLIVIAN MULE		c.4 500
MARGARITA		c.4 900
MANHATTAN		c.4 900
MARTINI		c.5 200
NEGRONI		c.4 700
OLD FASHIONED		c.4 800
PISCO SOUR		c.4 700
ROSSINI		c.3 900
SAZERAC		c.6 900

Gin & Tonic		
DE LA CASA		c.4 500
LA REPÚBLICA		c.4 900
BULLDOG		c.4 900
HENDRICK’S		c.6 700
NORDÉS		c.6 500

Coctelería de temporada

COCLES	
CACIQUE AL CILANTRO COYOTE, COCO Y CAS CLARIFICADO	c.5 000
PRUSIA	
GIN LA REPÚBLICA AMAZONICA, AGUA DE ROCÍO, AMONTILLADO, PINOT GRIGIO, GOTAS DE GUANABANA.	c.5 600
PATUÃ	
RON OSCURO, LIMÓN, JENGIBRE Y SIROPE CHUMECO.	c.5 200
MAYÃHUEL	
MEZCAL SIETE MISTERIOS DOBLA-YEJ, AGUACHILE DE EPAZOTE Y JALAPEÑO, BITTER DE HOJA DE AGUACATE, DULCE DE PEPINO.	c.6 700
MAMITA YUNAI	
MONKEY SHOULDER, DULCE BANANO CRIOLLO, AMONTILLADO, ESENCIA DE BANANO.	c.6 500
DOÑA ANA	
GIN LA REPÚBLICA ANDINA, VERMUT YERBASANTA BLANCO, PIÑA FRESCA, MERMELADA DE CHILE DULCE.	c.5 500
TAMARINDO	
VERMOUTH YERBASANTA BLANCO, VODKA, TAMARINDO CLARIFICADO, GOTAS JUANILAMA.	c.5 500
EL YIGÛIRRO	
TEQUILA SILVER, CAMPARI, LIMÓN, DULCE DE ALBAHACA, SOLUCIÓN SALINA AHUMADA	c.5 900