

ISOLINA

Menú de Temporada Octubre 2020 - Enero 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.

Entradas

Bocas

PLATO DE PIMIENTOS ASADOS		
VINAGRETA DE AJO Y PEREJIL, PAN TOSTADO, ACEITE DE OLIVA, QUESO DE CABRA.		c.4 600
HUMMUS		
CON CRUDITÉS Y PAN DE MASA MADRE.		c.3 900
BABA GANUSH		
CON CRUDITÉS Y PAN DE MASA MADRE.		c.4 200
SARDINAS		
AL VINO, YOGURT DE CABRA Y JUGO DE CORDERO LECHUGA ROMANA, SALSA CRIOLLA.		c.5 100
PATÉ DE POLLO		
PAN DE MASA MADRE, MERMELADA DE CHILE DULCE, MOSTAZA DIJON.		c.6 200
PULPO		
ASADO, SAZONADO CON POLVO MIGUELITO CASERO, MAÍZ, MAYONESA Y EPAZOTE.		c.7 900
ENSALADA DE TRUCHA		
GRAVLAX DE TRUCHA CON LAVANDA, MANGO VERDE, HONGOS CRIMINI, HINOJO LAMINADO, UCHUVAS, Y SEMILLAS DE GIRASOL.	c.6	200
QUESO FETA DE CABRA		
CON HONGOS OSTRA AL GRILL, MERMELADA DE UCHUVAS, FRESAS EN REDUCCIÓN DE GUINEO, EMULSIÓN DE AJO NEGRO.	c.5	200



Sandwiches

Platos para Compartir

Principales

TRUCHA		
CON SALSA DUGLERE, CRUJIENTE DE PIEL DE TRUCHA DOUXELLE Y CHICASQUIL Y GUARNICIÓN DE PAPAS POCHADAS.	c.10	900
TIRA DE ASADO DE CERDO		
LACA DE TAMARINDO, ESPECIAS, CREMA DE ARRACACHE, COL CON TOCINO, ENSALADA DE HINOJO Y POLVO DE PAN.	c.9	800
BIFE DE CHORIZO (NEW YORK STEAK)		
CREMA DE CALABAZA Y JENGIBRE, CHIMI DE ROMERO Y LIMÓN, CALABACÍN BABY Y HOJAS DE REMOLACHA.	c.14	900
ÑOQUIS DE CAMOTE GRATINADOS		
QUESO FONTAL, SALSA BLANCA TRUFADA, BRÓCOLI Y ARVEJAS.	c.8	900
PALETA DE CORDERO ASADA (2-3 PERSONAS)		
CON PURÉ DE YUCA, PIMIENTOS ASADOS, PAN DE MASA MADRE, SALSA DE SU JUGO, CHIMICHURRI.	c.32	900
ENSALADA ADICIONAL	c.2	800
RISOTTO (2-3 PERSONAS)		
DE PESCADO, PULPO Y TRUCHA ALLA PARMIGIANA, TOMATES CHERRY, ALBAHACA Y ARVEJAS.	c.16	400
SANDWICH DE PROSCIUTTO		
CON QUESO DE CABRA CON HIERBAS, LECHUGA.	c.6	200
SANDWICH DE TOCINO AHUMADO		
MAYONESA CON MOSTAZA, PEPINILLOS, LECHUGA.	c.6	200
SANDWICH VEGETARIANO		
BERENJENA QUEMADA, QUESO DE CABRA, ALCAPARRAS Y LECHUGA.	c.5	600

TODOS ACOMPAÑADOS DE CRUDITES, HUMMUS Y SALSA DE CHILES FERMENTADOS

TABLITA DE QUESOS	X 2 PERSONAS	c.6 300
	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
TABLITA DE QUESOS NACIONALES PREMIUM DE CABRA	X 2 PERSONAS	c.12 900
	X 4 PERSONAS	c.22 900

POSTRE DE CHOCOLATE		
GANACHE CON MIEL Y LAVANDA, SABLE DE ALMENDRAS, GEL DE MANGO Y MARACUYA		
		c.4 800
FRUTAS EN ALMÍBAR		
DE SAMBUCA Y GRANOS DE CAFÉ, HELADO DE PIMIENTA NEGRA Y VAINILLA, CRUMBLE DE CANELA		c.4 700



Vinos por copa

SANTA ORSOLA, PROSECCO	E / ITA	c.2 500
DOMAINE VACHERON, SANCERRE A.O.C.	B / FRA	c.10 690
EL ENEMIGO, CHARDONAY	B / ARG	c.7 390
FINCA CAYETA ESTIO, ALBARIÑO	B / ESP	c.3 500
VIGNETTI DEL SOLE, PINOT GRIGIO	B / ITA	c.3 000
VIÑA BUJANDA ROSADO	R / ESP	c.3 500
CANDIDATO, TEMPRANILLO	T / ESP	c.3 500
DON BENJAMIN, MALBEC	T / ARG	c.3 500
EMILIO MORO MALLEOLLUS, RIBERA DEL DUERO	T / ESP	c.11 990
EL ENEMIGO, CABERNET FRANC	T / ARG	c.7 990
LA CREMA SONOMA COAST, PINOT NOIR	T / USA	c.8 690
MARQUES DE RISCAL RESERVA, RIOJA	T / ESP	c.7 990
STAGS LEAP’S ARTEMIS, NAPA CABERNET SAUVIGNON	T / USA	c.13 390

Vinos por botella

Espumante

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

Champagne

KRUG (375ML)	C	c.45 990
LOUIS ROEDERER CRISTAL	C	c.229 990
TAITTINGER	C	c.58 990

Argentina

ANGELICA ZAPATA, MALBEC	T	c.43 990
COLONIA LAS LIEBRES, BONARDA	T	c.15 990

EL ENEMIGO, CABERNET FRANC	T	c.29 990
EL ENEMIGO, CHARDONNAY	B	c.27 990
KAIKEN ULTRA, MALBEC	T	c.23 990
PRIMOGENITO, PINOT NOIR	T	c.23 990

Chile

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

USA

ALMA FRÍA HOLTERMANN, PINOT NOIR	T	c.65 990
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
STAGS LEAP’S ARTEMIS, NAPA CABERNET SAUVIGNON	T	c.54 990
SUBMISSION, CABERNET SAUVIGNON	T	c.25 990

España

CANDIDATO, TEMPRANILLO	T	c.15 990
FINCA CAYETA ESTIO, ALBARIÑO	B	c.17 990
MARQUES DE RISCAL RESERVA, RIOJA	T	c.29 990
RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904, RIOJA	T	c.75 990
TAMARAL ROBLE, RIBERA DEL DUERO	T	c.18 990
VEGA SICILIA 5TO VALBUENA, RIBERA DEL DUERO	T	c.149 990
VIÑA BUJANDA CRIANZA, RIOJA	T	c.19 990
VIÑA SASTRE CRIANZA, RIBERA DEL DUERO	T	c.33 990

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

Francia

B&G, BEAUJOLAIS	T	c.22 990
CHÂTEAU DE MONTFAUCON, LIRAC	T	c.29 990
CHÂTEAU TEYSSIER, MONTAGNE SAINT ÉMILION	T	c.33 990
DOMAINE VACHERON, SANCERRE A.O.C.	B	c.47 990
LOUIS JADOT CLOS DES URSULES, PREMIER CRU	T	c.65 990

Italia

ANTINORI PEPOLLI, CHIANTI CLASSICO	T	c.31 990
CERETO, BAROLO	T	c.69 990
PLANETA PLUMBAGO, NERO D´AVOLA	T	c.22 990
VIGNETTI DEL SOLE, PINOT GRIGIO	B	c.13 990

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



Aperitivos

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.3 500
VERMUT CINZANO	ITA	c.3 500

Bebidas

COCA COLA	c.1	800
NATURAL DE LA CASA	c.1	800
KOMBUCHA	c.2	300
MOCKTAIL	c.3	200
SAN PELLEGRINO 505ML	c.3	500
ACQUA PANNA 505ML	c.3	500

Cervezas

LAGER 35	c.2	200
WEISSBIER MALINCHE	c.3	500
TROPICAL MAMA CANDELA	c.3	500
PALE ALE MAJADERA	c.3	500
CERVEZA DE TEMPORADA	c.3	500

Gin & Tonic

MASTERS	ESP	c.4	500
LA REPÚBLICA	BOL	c.4	900
BULLDOG	UK	c.4	900
HENDRICK’S	UK	c.6	700
NORDÉS	ESP	c.6	500

Whisky

OLD PARR	BLEND	c.3	800
MONKEY SHOULDER	BLEND	c.4	900
THE GLENLIVET	SINGLE MALT	c.4	700
GLENFIDDICH 12	SINGLE MALT	c.4	900
TEELING SMALL BATCH	IRISH	c.7	200
MACALLAN 12	SINGLE MALT	c.8	900
WILD TURKEY	BOURBON	c.3	500
BULLEIT BOURBON	BOURBON	c.4	500

Spritz & Tonic

APEROL SPRITZ	c.3	900
CAMPARI SPRITZ	c.4	200
VERMUT TONIC	c.4	200

Cocktails

BOLIVIAN MULE	c.4	200
DARK STORMY	c.3	900
GUANA MARTINI	c.4	500
MAI TAI	c.4	900
MARGARITA	c.4	500
MANHATTAN	c.4	800
MARTINI	c.4	900
MINT JULEP	c.4	900
MOJITO FIDEL	c.3	900
NEGRONI	c.4	500
OLD FASHIONED	c.4	800
PENICILINA	c.5	200
PISCO SOUR	c.4	000
RUSTY NAIL	c.4	900
ROSSINI	c.3	500
TOM COLLINS	c.4	800
VERMUT COCKTAIL	c.3	500