

ENTRADAS

Pulpo grillado, crema de coliflor y coco, ensalada de tomate, apio, hinojo, gajos de naranja | \$ 200

Mollejas crocantes con mix de verdes, cebollas asadas, tomates cherry, vinagreta de limón confitado y hierbas | \$ 210

Langostinos salteados, cous cous de duraznos y frutos secos | \$ 205

Tiradito de salmón blanco, salsa de pimiento amarillo, mousse de palta, maíz cancha tostado | \$ 210

Lechuga romana, pollo, queso parmesano, panceta crocante, croûton y aderezo Caesar | \$ 195

Ensalada de sandía grillada, pepino, palta, tomate cherry, menta, albahaca y cilantro | \$ 195

Antipasto al estilo Bistró (para dos personas) | \$ 320

Selección de quesos y fiambres regionales, escabeche de conejo y paté de ave

Sopa de calabaza, queso mascarpone y hongos | \$ 185

PASTAS

Pasta seca italiana con pesto de albahaca, piñones y ajo crocante | \$ 250

Ravioles de calabaza, ricota de cabra, jugo de tomate, albahaca, aceite de oliva virgen extra, choclo salteado | \$ 280

Ñoquis de papa salteados con hongos y aceite de trufa, salsa de tomates asados | \$ 270

Fetuccinis al huevo salteados con langostinos, chauchas y pimientos | \$ 300

Risotto de arvejas y trucha ahumada | \$ 320

DE NUESTRO HORNO A LEÑA

Bistecca grillada, papas al romero, ensalada criolla y chimichurri | \$ 380

Lomo grillado con zucchini maridados, papines y salsa de avellanas y hongos | \$ 380

Chivo braseado en nuestro horno a leña, puré de berenjena y garbanzo, chutney de tomate, pimienta y mostaza en grano | \$ 410

Bondiola de cerdo ahumada, batatas al rescoldo, remolacha asada, salsa de uva, echallotes y vino Chardonnay | \$ 380

Salmón rosado con salteado de chauchas y kale, salsa romesco y aceite de ajo negro | \$ 385

DE LA GRILLA

Pollo grillado (muslo y pechuga) con compota de tomate y cebolla | \$ 280

Pesca del día con salsa tártara y tapenade | \$ 360

Bife de chorizo con salsa de vino, chimichurri y criolla | \$ 330

Merluza negra con salsa tártara y tapenade | \$ 680

GUARNICIONES

Puré de papa con ajo crocante | \$ 95

Vegetales de estación grillados | \$ 95

Puré de calabaza | \$ 95

Papas doradas al romero | \$ 95