



— TO SHARE —

TARTARE DE ATÚN ROJO	\$10,00
Salsa ponzo, aguacate y crujientes de camote	
CAMARONES TEMPURIZADOS	\$9,00
Mayo de chipotle y puré de morron asado	
GYOZAS DE CAMARÓN	\$10,00
Salsa de maracuyá y alioli de pimentón	
PULPO A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA FINAS HIERBAS	\$16,00
Milhojas de camote y mousse de aguacate	
BAOS DE CERDO EN SALSA DE JENGIBRE CARAMELIZADO	\$10,00
Pickles caseros y cebollín	
EMPANADITAS DE VERDE RELLENAS CON CANGREJO	\$12,00
Mayo de ajo confitado y aji de la casa	
SLIDERS DE CARNE ANGUS AMERICANA	\$12,00
Cebollas caramelizadas, tomate confitado y fondue de queso	
TATAKI DE ATÚN ROJO	\$11,00
Shoyu con cebollas caramelizadas y aguacate	

— MAIN DISHES —

BONDIOLA DE CERDO BRASEADA EN SALSA DE CERVEZA	\$16,00
Puré de camote asado y chauchas salteadas	
LOMO FINO DE RES EN SALSA DE ROMERO	\$17,50
Puré de papa con ajo confitado y vegetales a la parrilla	
SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA DE ALCAPARRAS	\$00,00
Risotto de tomate confitado y zuquinis asados	
CORVINA GRATINADA A LA FLORENTINA	\$16,00
Polenta de maíz y vegetales salteados	
RISOTTO DE MARISCOS AL ESTILO TRIBUNAL	\$16,00
Base de pomodoro y parmiggiano reggiano	



JOHNNIE WALKER.

Precios no incluyen impuestos.