

SÁNDWICHES

NORTE



- **PULPO AL OLIVO** (CHURRASCAS CON TINTA DE CALAMAR) **\$8.100**
Pulpo en cama de quinoa, palta y tomate, pimentón, berros, tapenade de aceituna y mayonesa de cilantro.
- **CRUDO DE PEZ** (PAN CIABATTA) **\$7.300**
Sobre cremoso de palta al ajo, ají fresco en aros, mayonesa con limón y lechugas frescas.
- **CROQUETA DE QUINOA** (PAN CIABATTA) **\$6.500**
Croqueta de quinoa con queso fresco, rúcula, cebolla asada, tomates asados, tapenade de aceitunas y un toque de mayonesa.
- **MECHADA DE CABRITO** (CHURRASCAS) **\$8.300**
Cabrito cocinado en vino tinto y desmechado, cebolla caramelizada y zanahorias sazonadas en comino, queso de cabra, mermelada de ajíes verdes y berros.
- **PESCADA FRITA** (MARRAQUETA) **\$6.900**
En costra de quinoa y batido de té negro, tomates asados en orégano, ají encurtido, lechuga, cilantro fresco y mayonesa.
- **CROQUETA DE POLLO** (PAN FRICA) **\$6.900**
Cubierta de pastelera de choclo perfumada con hojas de albahaca, tomate fresco, cebolla caramelizada, aros de ají, porotos verdes, lechuga y mayonesa.

CENTRO

- **PRIETA COCIDA** (MARRAQUETA) **\$6.500**
Prieta Cocida, tomates al oregano, ensaladilla de porotos verdes, cilantro, cebolla en escabeche, hoja de betarraga y mayonesa.
- **ATÚN SELLADO** (PAN CIABATTA) **\$7.900**
Atún sellado con pimientos verdes y rojos salteados, espárragos, berros, pepino y mayonesa.
- **COSTILLAR DE CERDO** (MARRAQUETA) **\$6.900**
Costillar de cerdo marinado en suave ají con una ensalada a la chilena, lechuga y mayonesa.
- **CROQUETA DE LENTEJAS** (PAN INTEGRAL) **\$6.500**
Acompañada de un ceviche de champiñones, tomate fresco, hojas de espinaca y mayonesa.
- **HAMBURGUESA DE RES** (TORTILLA) **\$6.900**
Hamburguesa de res mezclada con tocino ahumado, queso fundido, nueces, tomate fresco, lechuga y mayonesa al merkén.
- **HAMBURGUESA DE RES LA YUNTA** (PAN FRICA) **\$6.900**
Con queso de cabra al orégano gratinado, champiñones salteados en mantequilla, aceite de albahaca, lechuga hidropónica, cebolla caramelizada y mayonesa.

SUR

- **CRUDO DE RES** (SOPAIPILLAS) **\$7.100**
Cubierto con suave crema ácida al ciboulette, alcaparras y pepinillos en vinagre, chucrut de repollo morado, lechuga y mayonesa.
- **ENTRAÑA** (PAN CIABATTA) **\$8.100**
Entraña con salsa al merlot, cebolla asada, salteado de zapallo italiano, pimientos a la chilena, mix verde y mayonesa.
- **HAMBURGUESA DE COCHAYUYO** (PAN PITA) **\$6.500**
Con pebre rústico, mayonesa de papa, mix de hojas verdes y cebolla morada.
- **SIERRA AHUMADA DESMENUZADA** (SOPAIPILLAS) **\$6.900**
Con mayonesa de ajo chilote negro, perejil y limón. Sobre cama de lechuga y pebre de cochayuyo.
- **SALMON AHUMADO** (PAN CIABATTA) **\$8.100**
Con queso Philadelphia, mermelada de pimentones, salmón ahumado al ciboulette, rúcula y mayonesa de alcaparras.
- **CORDERO ASADO** (PAN AMASADO) **\$8.300**
Con hierbas aromáticas, sobre queso fundido, láminas de tomate fresco, cebolla asada, ensaladilla de hojas de vegetales y mayonesa.

ENSALADAS

- **VALLE NORTE DE AZAPA** \$6.100
Rúcula, hojas de betarraga, mizuna, repollo morado, aceitunas de azapa, champiñón a la mantequilla, queso fresco y huevo cocido aderezado con vinagreta de menta.
- **CORDILLERA NORTE** \$6.400
Tomate fresco, berros, queso de cabra en láminas, hojas de menta, nueces escabechadas y cebollas encurtidas aderezado con vinagreta de arropo de algarrobo.
- **POLLO CAMPESTRE** \$6.600
Pollo crocante, lechugas frescas, queso maduro de cabra rallado, tomate cherry, crutones, aderezado con mayonesa ligera limonada.
- **SALMÓN AHUMADO** \$6.900
Salmón ahumado laminado, rúcula y lechuga hidropónica, frutilla, tomate cherry, cebolla asada y apio aderezado con vinagreta de manzanas.
- **CORDERO PATAGÓN** \$6.800
Cordero laminado, queso maduro de cabra, nueces, manzanas, rúcula, espinaca y lechuga, aderezado con vinagreta de mermelada de berries.

POSTRES

- **FLAN DE ALGARROBO Y QUINOA** \$2.500
- **POE DE PLÁTANOS Y CREMA DE COCO** \$2.500
- **HELADO CON SALSAS** \$2.800
- **MOTE CON HUESILLO** \$2.500

BEBESTIBLES

NO ALCOHÓLICAS

- **AGUA DE RICA-RICA** \$2.500
- **AGUA DE PAPAYA** \$2.500
- **AGUA DE COCO** \$2.500
- **AGUA DE HARINA TOSTADA** \$2.200
- **AGUA DE HARINA DE ALGARROBO** \$2.200
- **LIMONADA DE ALBAHACA / MENTA-JENGIBRE** \$2.800
- **JUGOS NATURALES (VARIEDADES)** \$2.600
- **BEBIDAS** \$1.500
- **TÉ (VARIEDADES)** \$1.200
- **CAFÉ NESPRESSO (VARIEDADES)** \$1.700

PARA COMPARTIR

- **PAPAS RÚSTICAS** \$4.800
- **PORCIÓN DE SOPAIPILLAS** \$3.000