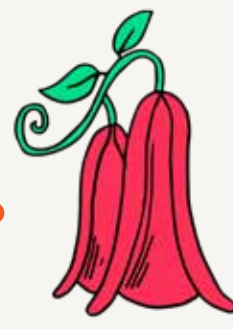


COMIDA

PARA COMPARTIR



TARTAR DE ATÚN	\$9.900
En aderezo en base a aceite de sésamo, palta y churrasca.	
CARPACCIO DE LOCOS DEL NORTE	\$15.900
En salsa verde y mayonesa casera.	
MACHAS A LA PARMESANA (12 un)	\$13.500
En queso parmesano y vino blanco.	
OSTIONES A LA PARMESANA (8 un)	\$14.500
En queso parmesano y vino blanco.	
LA YUNTA GRAN PARMESANA	\$20.900
10 machas y 6 ostiones en queso parmesano y vino blanco	

CAMARONES APANADOS EN PANKO	\$9.900
12 camarones ecuatorianos 36/40 con salsa de mousse de palta y maracuyá.	
CRUDO DE RES	\$9.400
Con crema ácida al ciboulette, alcaparras, pepinillos en vinagre, chucrut de repollo morado y acompañado con sopaipillas o tostadas a elección.	
PORCIÓN DE PAPAS FRITAS RÚSTICAS Y SALSAS DE LA CASA	\$6.900
PORCIÓN DE SOPAIPILLITAS Y SALSAS DE LA CASA	\$5.900

SANDWICHES

*Cada sandwich incluye papas fritas individual

ZONA NORTE



PULPO AL OLIVO (Churrascas con tinta de calamar)	\$11.900
Pulpo en cama de quinoa, palta y tomate, pimentón, berros, tapenade de aceituna y mayonesa de cilantro.	
CRUDO DE PEZ (Pan Ciabatta)	\$9.500
Sobre cremoso de palta al ajo, ají fresco en aros, mayonesa con limón y lechugas frescas.	
MECHADA DE CABRITO (Churrascas)	\$11.500
Cabrito cocinado en vino tinto y desmechado, cebolla caramelizada y zanahorias sazonadas en comino, queso de cabra, mermelada de ajíes verdes, berros y mayonesa.	

PESCADA FRITA (Marraqueta)	\$9.500
En costra de quinoa, batido de té negro y calafate, tomates asados en orégano, ají encurtido, lechuga, cebolla en escabeche, cilantro fresco y mayonesa.	
CROQUETA DE POLLO (Pan Brioche)	\$9.500
Cubierta de pastelera de choclo perfumada con hojas de albahaca, tomate fresco, cebolla caramelizada, aros de ají, porotos verdes, lechuga y mayonesa.	



ZONA CENTRO

PRIETA COCIDA (Marraqueta)	\$8.900
Prieta Cocida, tomates al oregano, ensaladilla de porotos verdes, cilantro, cebolla en escabeche, Mizuna y mayonesa.	
ATÚN SELLADO (Pan Ciabatta)	\$9.900
Atún sellado con pimientos verdes y rojos salteados, espárragos, berros, pepino y mayonesa.	
COSTILLAR DE CERDO (Marraqueta)	\$9.500
Costillar de cerdo marinado en suave ají con una ensalada a la chilena, lechuga y mayonesa.	

HAMBURGUESA DE RES (Pan Brioche)	\$9.500
Hamburguesa de res mezclada con tocino ahumado, queso fundido, nueces, tomate fresco, lechuga y mayonesa al merkén.	
HAMBURGUESA DE RES LA YUNTA (Pan Brioche)	\$9.500
Con queso de cabra al orégano gratinado, champiñones salteados en mantequilla, aceite de albahaca, lechuga hidropónica, cebolla caramelizada y mayonesa.	

ZONA SUR

CRUDO DE RES (Sopaipillas)	\$9.500
Cubierto con suave crema ácida al ciboulette, alcaparras y pepinillos en vinagre, chucrut de repollo morado, lechuga y mayonesa.	
LOMO VETADO (Pan Ciabatta)	\$11.500
Lomo Vetado con salsa al merlot, cebolla asada, salteado de zapallo italiano, pimientos a la chilena, mix verde y mayonesa.	
SIERRA AHUMADA DESMENUZADA (Sopaipillas)	\$9.500
Con mayonesa de ajo chilote negro, cilantro y limón. Sobre cama de lechuga y pebre de cochayuyo.	

SALMON AHUMADO (Pan Ciabatta)	\$9.900
Con queso Philadelphia, mermelada de pimentones, salmón ahumado al ciboulette, rúcula, tomates cherry y mayonesa de alcaparras.	
CORDERO ASADO (Pan Amasado)	\$11.500
Con hierbas aromáticas, sobre queso fundido, láminas de tomate fresco, cebolla asada, ensaladilla de hojas de vegetales y mayonesa.	



ZONA VEGGIE

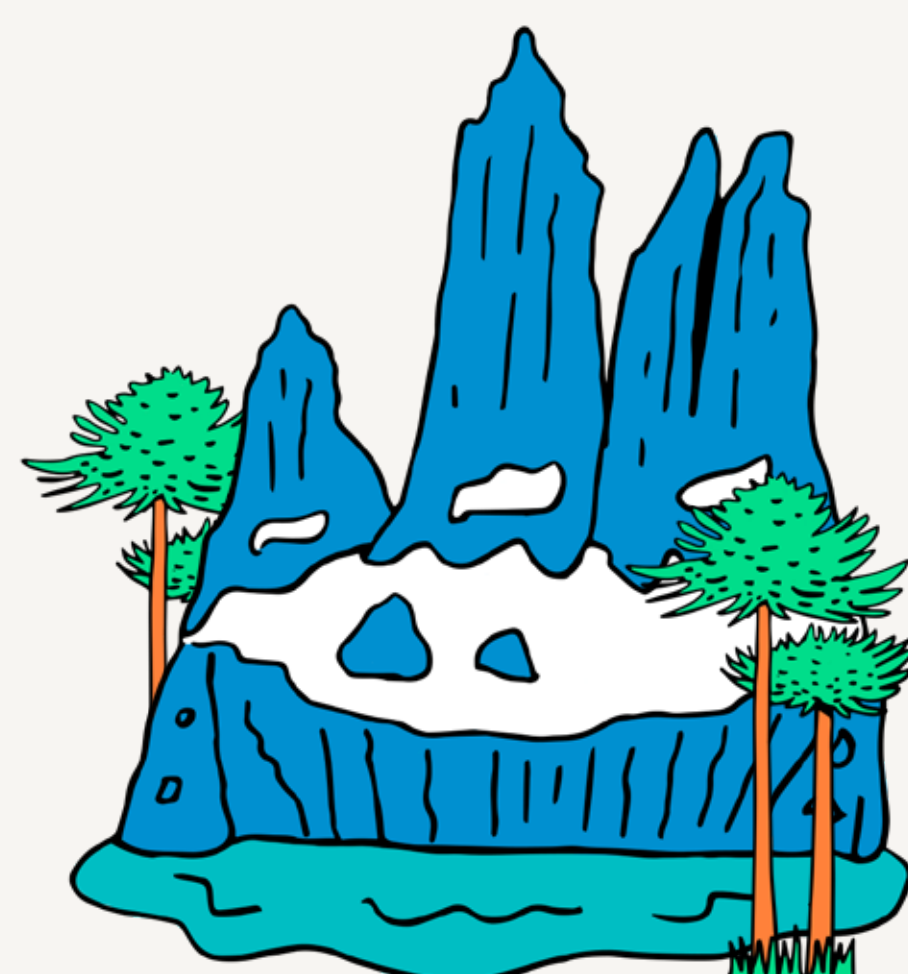
CROQUETA DE QUINOA (Pan Ciabatta)	\$8.900
Croqueta de quinoa con queso fresco, rúcula, cebolla asada, tomates asados, tapenade de aceitunas y un toque de mayonesa.	
CROQUETA DE GARBANZO (Pan Ciabatta)	\$8.900
Con base de pimentones al ajillo, chucrut de repollo morado, pesto, mizuna y mayonesa casera al cilantro.	

ZONA VEGAN

HAMBURGUESA DE COCHAYUYO (Churrasca) ..	\$8.900
Con pebre rústico, mayonesa, cebolla morada y mix de hojas verdes.	
CROQUETA DE LENTEJAS (Pan Integral)	\$8.900
Acompañada de un ceviche de champiñones, tomate fresco, hojas de espinaca y mayonesa.	

ENSALADAS

CAMARONES APANADOS	\$9.900
Mix verde, camarones apanados en panko, palta, tomate cherry, zanahoria, palmitos y aderezo de mostaza miel.	
CORDILLERA NORTE	\$9.500
Tomate fresco, berros, queso de cabra en láminas, hojas de menta, nueces escabechadas y cebollas encurtidas aderezado con vinagreta de arrope de algarrobo.	
POLLO CAMPESTRE	\$9.500
Croqueta de pollo condimentada, lechugas frescas, queso maduro de cabra rallado, tomate cherry, crutones, aderezado con mayonesa ligera limonada.	
SALMÓN AHUMADO	\$9.900
Salmón ahumado laminado, rúcula y lechuga hidropónica, frutilla, tomate cherry, cebolla asada y apio aderezado con vinagreta de manzanas.	
CORDERO PATAGÓN	\$10.900
Cordero laminado, queso maduro de cabra, nueces, manzanas, rúcula, espinaca y lechuga, aderezado con vinagreta de mermelada de berries	
ENSALADA DE ATÚN SELLADO	\$9.900
Atún sellado en sesamo, mix de hojas verdes, palta, mango, frutos secos y salsa teriyaki.	



MENÚ INFANTIL

HAMBURGUESA DE RES	\$6.900
Con tomate, queso gauda y lechuga + papas fritas	
CROQUETA DE POLLO	\$6.900
Con tomate, queso gauda y lechuga + papas fritas	

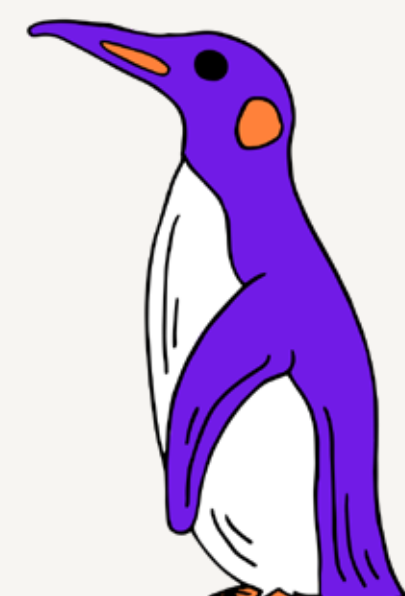
*Menú hasta 13 años



POSTRES

PANNA COTTA	\$4.400
BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES Y BOLA DE HELADO A ELECCION	\$4.900
TIRAMISÚ	\$4.900
LECHE ASADA Y FRUTOS ROJOS	\$3.900
MOUSSE DE FRAMBUESA	\$4.400
COPA DE HELADO (2 SABORES)	\$2.900

*Según disponibilidad.



CAFETERÍA

CAFÉ ESPRESSO	\$2.400
CAFÉ ESPRESSO DOBLE	\$2.900
CAFÉ CAPUCCINO	\$2.900
TÉ DILMAH	\$2.400
INFUSIÓN NATURAL	\$2.400

