

# MENU

ALMUERZO & CENA



## Antipasti

**Miniaturas en tempura de cerveza**  
con mayonesa de alcaparras y limón **\$U900**

**Queso Provolone** artesanal en hierro **\$U500**

**Croquetas de siri** con aioli de la casa (4) **\$U500**

**Empanaditas de carne**  
de ternera cortada a cuchillo (2) **\$U480**

**Arancini rellenos**  
de provolone y hongos del bosque (2)  
sobre mayonesa vegetal **\$U400**

Panera adicional **\$U180**

## Ensaladas

**Ensalada de garbanzos**, huevo mollet, palta,  
zanahoria, tomate, cilantro y verdes **\$U850**

**Nuestra Caesar de pollo** asado,  
aderezo, croutones y parmesano **\$U800**

**Ensalada de zapallo color**  
frutos secos caramelizados, queso azul  
con vinagreta de la casa **\$U700**

## Sandwiches

*Con papas fritas, papas cuña o ensalada de verdes  
Opción Gluten Free*

**Clásico Chivito de lomo** al pan con panceta, jamón,  
queso, huevo a la plancha, tomate y lechuga **\$U990**

**Sándwich de pollo asado**, cebollas, provolone fundido,  
palta, tomate, verdes y mayonesa de eneldo **\$U950**

**Hamburguesa artesanal** de entrecote  
con cheddar, chucrut, panceta, huevo, lechuga  
y tomate **\$U950**

**Tacos de falafel** en tortilla de maíz con verdes,  
tomates, zanahoria y salsa de pepino y yogurt **\$U650**

## Pizzas

*De masa de fermentación en frío 48 hs - opción GF*

**Pizza de cuatro quesos** con queso azul **\$U800**

**Pizza de panceta y cebollas** **\$U800**

**Pizza margarita**  
muzzarella, tomate, aceitunas y albahaca **\$U750**

## Clásicos de nuestra cocina

**Pesca del día con vegetales** asados  
y cítricos **\$U1300**

**Ojo de bife con puré de papas**, gremolata  
y polvo de kimchi **\$U1250**

**Milanesas de lomo** con verdes de la huerta **\$U950**

**Milanesas de pollo** con papas cuña **\$U750**

**Milanesa de berenjena** en panko  
con boniato asado y salsa criolla **\$U700**

## Menú Infantil

**Pasta seca a elección** con salsa bolognesa  
de carne cortada a cuchillo **\$U800**

**Lomito a la plancha** con tomates cherry **\$U750**

**Milanesita de lomo** con papas o puré **\$U650**

**Bastoncitos de pollo crocantes**  
con papas fritas **\$U600**

**Milanesita de pollo** con papitas o puré **\$U550**

**Cavatelli & Cheese** **\$U500**

**Spaghetti o penne** con filetto o crema **\$U450**

## Pastas artesanales

**Tagliatelle** con salsa de frutos del mar **\$U900**

**Tagliatelle a la bolognesa.** **\$U850**

**Cavatelli a la mediterránea**, con alcaparras, olivas,  
tomates y albahaca (Vegetariano) **\$U800**

**Sorrentinos de jamón y queso** al pesto **\$U650**

**Sorrentinos de calabaza** al pomodoro **\$U650**

No cobramos cubierto  
Precios finales con impuestos  
Nuestros huéspedes tendrán el beneficio del IVA  
según la normativa vigente

Nueces  
Gluten Free  
Vegetariano

## Postres

|   |        |
|---|--------|
| Plato de frutas de estación                                  | \$U500 |
| Trifle de helados artesanales                                | \$U400 |
| Curd de limón con frutos rojos y crocante de frutos secos  | \$U400 |
| Flan casero con dulce de leche                               | \$U350 |
| Affogato con biscotti   | \$U300 |
| Paleta helada artesanal   | \$U270 |

## Tortas

|   |        |
|---|--------|
| Torta de avellanas y chocolate belga<br>con helado de limón   | \$U450 |
| Crumble de manzana con helado    | \$U450 |
| Cheesecake con salsa de frutos rojos  | \$U400 |
| Carrot cake con frosting   | \$U400 |

 Vegerariano  Gluten Free  Nueces

# MENU

MENÚ DE LA TARDE



## Salado

|   |        |
|---|--------|
| <b>Tostados prensaditos de jamón y queso (2)</b><br>en pan de masa madre o lactal artesanal   | \$U600 |
| <b>Focaccia olímpica:</b> jamón, queso,<br>huevo, lechuga y tomate  | \$U550 |
| <b>Papas fritas con salsa de queso y panceta<br/>y kimchi en polvo</b>       | \$U500 |
| <b>Tostado prensadito de queso azul,</b><br>cebollas caramelizadas y kale    | \$U400 |
| <b>Tostada en pan integral</b> de palta<br>con huevo mollet                 | \$U400 |
| <b>Nachos de algas</b> con guacamole<br>y pico de gallo                    | \$U400 |
| <b>Croissant</b> con bondiola,<br>rúcula, queso crema y hierbas   | \$U350 |
| <b>Medialuna de jamón y queso</b>   | \$U300 |
| <b>Tostadas de pan artesanal (2)</b><br>con queso crema, mermelada o miel  | \$U200 |
| <b>Chipá</b>   | \$U60  |

## Dulce

|  |        |
|--|--------|
| Brownie de chocolate belga   | \$U200 |
| Cookie de chocolate 70% tibia<br>con bocha de helado   | \$U200 |
| Mini tarteleta de frutas (2)   | \$U180 |
| Medialuna / Croissant  | \$U120 |
| Alfajor de maicena  | \$U100 |
| Biscotti   | \$U50  |

## Tortas

|  |        |
|--|--------|
| <b>Cheesecake</b> con salsa de frutos rojos   | \$U400 |
| <b>Torta húmeda de chocolate y avellanas</b>   | \$U400 |
| <b>Crumble</b> de manzanas   | \$U400 |
| <b>Carrot Cake</b> con frosting de queso crema   | \$U400 |
| <b>Key lime pie</b>  | \$U400 |

No cobramos cubierto  
Precios finales con impuestos  
Nuestros huéspedes tendrán el beneficio del IVA según la normativa vigente

# MENU

## Bebidas



## Bebidas

|  |               |
|--|---------------|
| Licados de fruta de estación (330 cc)  | <b>\$U400</b> |
| Jugo de naranja (330 cc)               | <b>\$U350</b> |
| Limonada con menta y jengibre (330 cc) | <b>\$U250</b> |
| Ice Tea (330 cc)                       | <b>\$U200</b> |
| Agua Mineral Salus (500 cc)            | <b>\$U190</b> |
| Agua Saborizada Salus Frutté (600 cc)  | <b>\$U190</b> |
| Refrescos (285 cc)                     | <b>\$U190</b> |

## Cervezas

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Boar Artesanal Local (660 cc)  | <b>\$U650</b> |
| Stella Artois (1 L)            | <b>\$U600</b> |
| Patricia (473 cc, nacional)    | <b>\$U290</b> |
| Corona (355 cc)                | <b>\$U260</b> |
| Corona 0% sin alcohol (355 cc) | <b>\$U290</b> |

## Tragos

|                                   |               |  |                |
|-----------------------------------|---------------|--|----------------|
| Aperol Spritz                     | <b>\$U550</b> | Garibaldi<br>Campari y jugo de naranja | <b>\$U400</b>  |
| Gin Tonic<br>de pomelo y jengibre | <b>\$U450</b> | Mojito                                 | <b>\$U400</b>  |
| Gin Tonic<br>de frutos rojos      | <b>\$U450</b> | Vermouth Rooster con naranja           | <b>\$U300</b>  |
| Caipiroska                        | <b>\$U450</b> | Clericó                                | <b>\$U1500</b> |
| Negroni                           | <b>\$U450</b> | Tinto de verano                        | <b>\$U1500</b> |
| Bloody Mary                       | <b>\$U450</b> | Chandon 187                            | <b>\$U600</b>  |
| Gin Tonic Libertad                | <b>\$U400</b> | Copa de vino                           | <b>\$U300</b>  |
| Caipirinha                        | <b>\$U400</b> |  |                |

## Cafetería Lavazza

|  |               |
|--|---------------|
| Espresso   | <b>\$U170</b> |
| Espresso doble   | <b>\$U290</b> |
| Cortado  | <b>\$U180</b> |
| Cortado doble  | <b>\$U300</b> |
| Café con leche   | <b>\$U300</b> |
| Capuccino  | <b>\$U320</b> |
| Affogato   | <b>\$U300</b> |
| Submarino  | <b>\$U250</b> |
| Té Twinings  | <b>\$U140</b> |
| Blends traídos especialmente de Cura Tè Alma<br><i>consulte nuestra carta de tés en hebras</i> | <b>\$U155</b> |

## Tragos sin alcohol Mocktails

|   |               |
|---|---------------|
| Mint Tonic - agua tónica,<br>sirope de menta y lima             | <b>\$U400</b> |
| San Francisco - maracuyá, ananá,<br>jugo de naranja y granadina | <b>\$U400</b> |

## Whisky

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Johnnie Walker<br>Black label | <b>\$U450</b> |
| Johnnie Walker<br>Red label   | <b>\$U300</b> |
| Jack Daniels                  | <b>\$U400</b> |