

CARTA DE LA TARDE

TAPEO

- | | |
|--|--------|
| Mejillones a la provenzal: mejillones salteados en oliva, ajo, perejil y jugo de limón | \$1150 |
| Gambas al ajillo: langostinos salteados con ajo, perejil, pimentón dulce, limón y manteca acompañado por papas al natural. | \$1200 |
| Tortilla de papa a la española con chorizo colorado ahumado y emulsión de ajo. | \$700 |
| Langostinos apanados en avena, semillas y panco con salsa tártara y mix de hojas | \$1200 |
| Jamón crudo, hojas de rúcula, tomates cherry confitados y hebras de queso sobre torrada catalana. | \$800 |
| Rabas clásicas apanadas en pan, avena y semillas con salsa ali oli. | \$1100 |
| Provoleta dorada con pesto de rúcula tomates secos, ajo y aceite de oliva. | \$900 |



Papas rusticas crocantes con salsa de verdeo, panceta crocante y olivas negras. \$700

Papas fritas con salsa de ajo. \$450

Papas bravas \$600

SANDWICHES

Jamón crudo, queso, rúcula fresca, tomate emulsión de rúcula y olivas en pan de ajo \$750

Jamón cocido, queso, tomate fresco y lechuga en pan de baguette \$650

Salame de la colonia, queso y manteca en pan de campo \$700

Vegetales asados, queso, mayonesa de cúrcuma y hummus en pan integral \$600

Hamburguesa de elaboración propia con queso cheddar, jamón cocido, cebolla caramelizada, tomate fresco y rúcula en pan de papa \$1000

Tostado de Jamón y Queso \$500

POSTRES

Brownie de chocolate y nuez tibio con helado de crema americana \$650

Flan casero con dulce de leche o crema \$400

Tiramisú \$489

Mousse de chocolate con crema chantillí y frutillas \$500

Ensalada de frutas de estación \$450

Torta del día: consultar disponibilidad: cheesecake de frutos rojos (consultar disponibilidad), marquise de chocolate, lemon pie, tarta de frutilla y chocotorta