

ENTRADAS

Croqueta Jaiba Limón de Chome.

Croquetas de Jaiba sobre salsa bisquet y chalaquita

6 unidades \$9.000

3 unidades \$6.000

Burrata Frita.

Burrata en panko sobre mermelada de tomate casera y hojas de albahaca.

\$14.000

Pejerreyes Fritos.

Pejerreyes fritos en tempura acompañado de ensaladilla de cebolla, cilantro y rocoto

6 unidades \$11.000

3 unidades \$7.000

Médulas.

Médulas con Crumble de romero y ensaladilla de la Granja Arrebol acompañado con tostadas de masa madre.

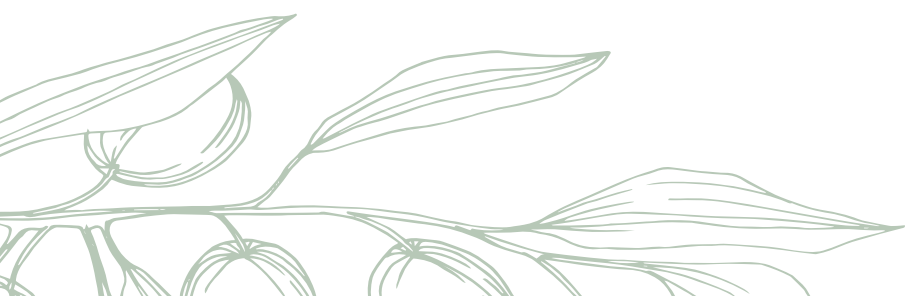
\$8.000

Puyes.

Puyes al ajillo.

\$16.000

*Recuerda preguntar por el plato del día



ENSALADAS Y PASTAS

Ensaladas

Peras Caramelizada

Mix verde, Brie frito en panko, Roquefort, nueces y peras caramelizadas con vinagreta honey mustard.

\$13.000

Atún y Mango.

Atún sellado con quinoa crocante, mango, palta y almendras doradas sobre mix verde de la Granja Arrebol con vinagreta dulce de aceto balsámico.

\$15.000

Burrata y Jamón Serrano.

Mix verde del huerto, burrata, tomate, jamón serrano, palta, albahaca y almendras tostadas con vinagreta dulce de aceto balsámico

\$14.000

Pastas

Cappelletti de Cola de Buey.

Masa artesanal de la casa rellena de Cola de Buey, larga cocción y salsa de morchella recolectada en Santa Juana.

\$15.000

Sorrentinos de Langostino.

Masa artesanal de la casa rellena de Langostino con salsa bisquet.

\$15.000

Fettuccini Pesto.

Masa tradicional de la casa y clásico pesto italiano acompañado de papas de nuestro campo y tomates deshidratados.

\$13.000

Fettuccini de la Nonna.

Masa tradicional de la casa, con salsa bolognesa receta de la Nonna.

\$13.000

Ñoqui de la Nonna.

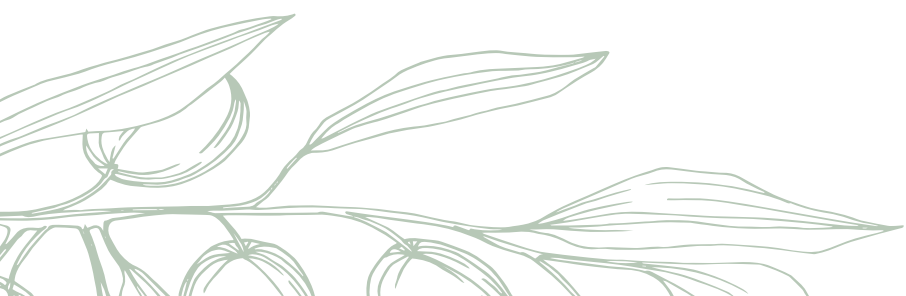
Masa tradicional de papa con salsa bolognesa receta de la Nonna.

\$13.000

Fettuccini Vongole.

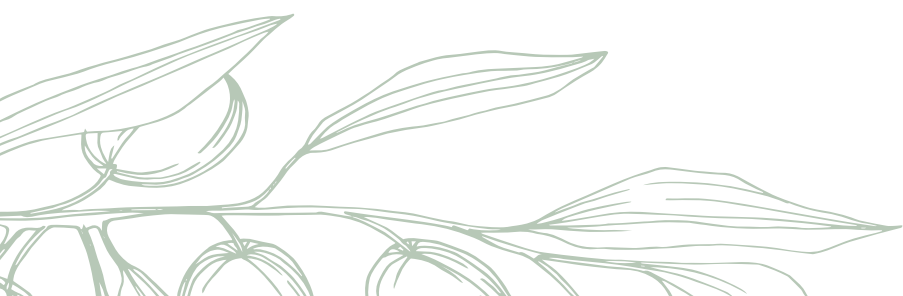
Masa artesanal de la casa con almejas Juliana al ajo, perejil y aceite de oliva Guarilhue

\$14.000



PLATOS PRINCIPALES

Asado de Tira con Risotto de Morchellas. Asado de tira en larga cocción con risotto de Morchellas recolectadas en Santa Juana y demi-glacé.	\$23.000
Pesca del día con Risotto de Cilantro. Pesca del día a la mantequilla sobre risotto de cilantro y salsa de pescado.	\$18.000
Risotto de Pulpo. Pulpo a la brasas sobre risotto con tinta de Sepia.	\$17.000
Filete a la Pimienta Verde. Filete a la mantequilla cubierto en salsa de pimienta verde acompañado de papas rústicas de la casa.	\$20.000



POSTRES

Flan de Caluga.

Flan de caluga con crema batida, salsa de toffee y almendras tostadas.

\$7.000

Tarta de Queso

Tarta de queso con salsa de chocolate.

\$7.000

Pavlova

Merengue crujiente, crema batida y frutos rojos de la estación.

\$7.000

Tiramisú

Galletas de champagne remojadas en espresso, con una capa suave de mousse y espolvoreadas con cacao amargo en polvo

\$7.000

*Recuerda preguntar por el postre del día

