

PIZZAS

ELABORADAS ARTESANALMENTE CON MASA MADRE

MARGHERITA **\$4500**

POMODORO, FIOR DI LATTE,
ALBAHACA FRESCA, ACEITE DE OLIVA

RÚCULA & JABALÍ **\$4700**

POMODORO, MOZZARELLA,
JABALÍ AHUMADO, RÚCULA FRESCA,
PARMESANO Y OLIVA.

DOBLE PEPPERONI **\$4700**

POMODORO, MOZZARELLA Y DOBLE
PEPPERONI ITALIANO

SALMÓN & ALCAPARRAS FRITAS **\$7100**

POMODORO, MOZZARELLA, QUESO
CREMA AL OLIVA Y CIBOULETTE,
GRAVLAX DE SALMÓN Y
ALCAPARRAS FRITAS

VEGETARIANA DE ESTACIÓN **\$4500**

POMODORO, MOZZARELLA Y
VEGETALES DE ESTACIÓN ASADOS

PIZZAS

ELABORADAS ARTESANALMENTE CON MASA MADRE

CAMARONES

\$5200

POMODORO, MOZZARELLA Y
CAMARONES AL AJILLO, LIMÓN Y
CILANTRO

ANANÁ & JAMON

\$4700

POMODORO, MOZARELLA, JAMÓN
NATURAL, ANANÁ Y AZÚCAR NEGRA

NAPOLITANA

\$4500

POMODORO, MOZARELLA, TOMATES
FRESCOS, ACEITE DE OLIVA, PESTO DE
ALBAHACA

CEBOLLA & ROQUEFORT

\$4700

POMODORO, MOZARELLA, CEBOLLA
MORADA Y BLANCA EN PLUMA,
ROQUEFORT

DE MALARGUE

\$4700

POMODORO, MOZARELLA,
PIMIENTOS Y CEBOLLAS ASADAS,
CHAMPIGNONES SALTEADOS,
JAMÓN CRUDO

ESPINACA

\$4500

MOZZARELLA, ESPINACAS SALTEADAS,
SALSA BLANCA

CALZONE

CAPRESSE

\$4500

TOMATES CHERRY CONFITADOS,
MOZZARELLA, ALBAHACA, ACEITE DE
OLIVA

PEPPERONI & TOMATE

\$4700

TOMATES FRESCOS, MOZZARELLA,
PEPERONNI

SANDWICHES

ELABORADOS CON PANES ARTESANALES

BAGEL DE SALMÓN

\$6700

BAGEL RELLENO CON GRAVLAX DE SALMÓN, ADEREZADO CON QUESO CREMA AL OLIVA Y CIBOULETTE, RÚCULA Y PALTA

SANDWICH DE CAMPO

\$3300

PAN CASERO CON PROSCIUTTO, QUESO DE CAMPO, TOMATES SECOS HIDRATADOS AL OLIVA, RÚCULA FRESCA Y OLIVA EXTRA VIRGEN.

*** (OPCIONAL: CON JABALÍ)**

\$3900

VEGGIE

\$3300

PAN DE SEMILLAS CON VERDURAS ASADAS, CHAMPIGNONES SALTEADOS Y MOZZARELLA

ENSALADAS

SALMON AHUMADO

\$7700

SALMÓN AHUMADO, PALTA, MIX DE HOJAS VERDES, ALCAPARRAS FRITAS, QUESO CREMA ACIDO CON ENELDO

POLLO Y PALTA

\$5100

MIX DE HOJAS VERDES, TOMATES ASADOS AL OLIVA, POLLO GRILLADO, CEBOLLA MORADA, EMULSION DE MOSTAZA Y MIEL.

CESAR CLASICA

\$5100

MIX DE HOJAS VERDES, CROUTONES, POLLO GRILLADO, ADEREZO CESAR, QUESO PARMESANO

*** (OPCIONAL: CON LANGOSTINOS). \$5800**

BEBIDAS

AGUA MINERAL C/S GAS	\$900
GASEOSAS	\$1000
AGUA SABORIZADA	\$1000

CERVEZAS PINTAS ARTESANALES

IPA (DE CUERPO PLENO, BALANCEADA, COLOR ORO E INTENSO AROMA CÍTRICO).	\$1600
---	---------------

SUNSET (DE COLOR COBRIZO, SABOR MALTOSO A CAMELO, CON UN LUPULADO ACENTUADO).	\$1500
--	---------------

KOLSCH RUBIA REFRESCANTE Y COMPLEJA	\$1500
---	---------------

VINOS

BODEGA CORRAL DE PALOS

CORRAL DE PALOS RESERVA

malbec

\$7100

CORRAL DE PALOS malbec

\$5200

CORRAL DE PALOS cabernet franc

\$5200

CORRAL DE PALOS viognier

\$5200

POSTRES

TIRAMISÚ \$2200

CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS \$2200

BANANA SPLIT \$2200
SABLÉE DE CHOCOLATE CREMOSO DE BANANA Y DULCE DE LECHE

PIZZA DE NUTELLA \$2600
NUTELLA, FRUTAS DE ESTACIÓN Y MENTA FRESCA

CAFÉ/TÉ

CAFÉ \$1000

TÉ \$1000

TRAGOS

APERITIVOS

APEROL SPRITZ \$2500

FERNET COLA \$2400

CAMPARI TONIC / ORANGE \$2500

CYNAR JULEP \$2500

LILLET BLANC \$1400

PISCO SOUR \$2500

GIN TONIC

ETERNAL

GIN DE AUTOR DESTILADO EN POTRERO DE LOS FUNES

BOTÁNICO \$2400

PINK BASE BOTÁNICA + MACERADO DE
GUARANÁ, FRUTOS ROJOS, CEDRÓN,
ROSA MOSQUETA Y AGURIBAY DE POTRERO. \$2400

ROBLE BASE BOTÁNICA + MACERADO
CHIP ROBLE FRANCÉS. \$2400

GIN TONIC \$2400

(BEEFETER / TANQUERAY)

GIN TONIC \$2500

(BOMBAY)

MOJITO \$2400

OLD FASHIONED \$2900

TRAGOS

WHISKY

CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$2900

CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$5800

JACK DANIELS \$3300

JOHNNIE WALKER RED LABEL \$2500

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL \$2900