

# PIZZAS

ELABORADAS ARTESANALMENTE CON MASA MADRE

## **MARGHERITA** **\$3900**

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

## **RÚCULA & JABALÍ** **\$4100**

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

## **DOBLE PEPPERONI** **\$4100**

POMODORO, MOZZARELLA Y DOBLE  
PEPPERONI ITALIANO

## **SALMÓN & ALCAPARRAS** **\$6200** **FRITAS**

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

## **VEGETARIANA DE ESTACIÓN** **\$3900**

POMODORO, MOZZARELLA Y  
VEGETALES DE ESTACIÓN ASADOS

# PIZZAS

ELABORADAS ARTESANALMENTE CON MASA MADRE

## **CAMARONES**

**\$4500**

POMODORO, MOZZARELLA Y  
CAMARONES AL AJILLO, LIMÓN Y  
CILANTRO

## **ANANÁ & JAMON**

**\$4100**

POMODORO, MOZARELLA, JAMÓN  
NATURAL, ANANÁ Y AZÚCAR NEGRA

## **NAPOLITANA**

**\$3900**

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

## **CEBOLLA & ROQUEFORT**

**\$4100**

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

## **DE MALARGUE**

**\$4100**

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

## **ESPINACA**

**\$3900**

MOZZARELLA, ESPINACAS SALTEADAS,  
SALSA BLANCA

# CALZONE

## CAPRESSE

**\$3900**

TOMATES CHERRY CONFITADOS,  
MOZZARELLA, ALBAHACA, ACEITE DE  
OLIVA

## PEPPERONI & TOMATE

**\$4100**

TOMATES FRESCOS, MOZZARELLA,  
PEPERONNI

# SANDWICHES

ELABORADOS CON PANES ARTESANALES

## BAGEL DE SALMÓN

**\$5800**

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

## SANDWICH DE CAMPO

**\$2900**

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

**\* (OPCIONAL: CON JABALÍ)**

**\$3400**

## VEGGIE

**\$2900**

PAN DE SEMILLAS CON VERDURAS ASADAS, CHAMPIGNONES SALTEADOS Y MOZZARELLA

# ENSALADAS

## SALMON AHUMADO

**\$6700**

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

## POLLO Y PALTA

**\$4400**

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

## CESAR CLASICA

**\$4400**

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

**\* (OPCIONAL: CON LANGOSTINOS). \$5000**

# BEBIDAS

**AGUA MINERAL C/S GAS** \$800

**GASEOSAS** \$900

**AGUA SABORIZADA** \$900

CERVEZAS

**PINTAS ARTESANALES**

**IPA** \$1400

(DE CUERPO PLENO, BALANCEADA, COLOR ORO E INTENSO AROMA CÍTRICO).

**SUNSET** \$1300

(DE COLOR COBRIZO, SABOR MALTOSO A CAMELO, CON UN LUPULADO ACENTUADO).

**KOLSCH** \$1300

RUBIA REFRESCANTE Y COMPLEJA

# VINOS

## BODEGA CORRAL DE PALOS

### CORRAL DE PALOS RESERVA

malbec \$6200

**CORRAL DE PALOS** malbec \$4500

**CORRAL DE PALOS** cabernet franc \$4500

**CORRAL DE PALOS** viognier \$4500

# POSTRES

**TIRAMISÚ** \$1900

**CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS** \$1900

**BANANA SPLIT** \$1900  
SABLÉE DE CHOCOLATE CREMOSO DE BANANA Y DULCE DE LECHE

**PIZZA DE NUTELLA** \$2300  
NUTELLA, FRUTAS DE ESTACIÓN Y MENTA FRESCA

CAFÉ/TÉ

**CAFÉ** \$900

**TÉ** \$900



# TRAGOS

## APERITIVOS

**APEROL SPRITZ** \$2200

**FERNET COLA** \$2100

**CAMPARI TONIC / ORANGE** \$2200

**CYNAR JULEP** \$2200

**LILLET BLANC** \$1200

**PISCO SOUR** \$2200

**GIN TONIC**

**ETERNAL**

GIN DE AUTOR DESTILADO EN POTRERO DE LOS FUNES

**BOTÁNICO** \$2100

**PINK** BASE BOTÁNICA + MACERADO DE \$2100  
GUARANÁ, FRUTOS ROJOS, CEDRÓN,  
ROSA MOSQUETA Y AGURIBAY DE POTRERO.

**ROBLE** BASE BOTÁNICA + MACERADO \$2100  
CHIP ROBLE FRANCÉS.

**GIN TONIC** \$2100

(BEEFETER / TANQUERAY)

**GIN TONIC** \$2200

(BOMBAY)

**MOJITO** \$2100

**OLD FASHIONED** \$2500

# TRAGOS

## WHISKY

**CHIVAS REGAL 12 AÑOS** \$2500

**CHIVAS REGAL 18 AÑOS** \$5000

**JACK DANIELS** \$2900

**JOHNNIE WALKER RED LABEL** \$2200

**JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** \$2500