

Español

PARA EMPEZAR



- Burrata + Betabel + Fresas + Tomates orgánicos + Pesto \$450
- *Ceviche verde de Kampachi + Aguacate al grill + Tomatillo + Pepino \$490
- Coliflor rostizada + Alioli de curry \$350
- Frito de papa y camarones + Cacio \$ Pepe + Mayo cítrica \$390

DESPUES

- Fettuccine + Salchicha Italiana + Hongos + Crema de gorgonzola \$360
- Rigatoni + Salsa de tomate herry + Canela + Queso pecorino \$330
- Kampachi & Hojas al vapor + Ponzu + Jengibre \$690
- Short rib + Camote rostizado + Kale + Gravy de Whisky \$890
- Schnitzel de Puerco + Col braseada + Ensalada de papa y perejil \$720
- Pollo orgánico “ a la Romana” + Cebollitas salteadas \$590

Y AL FINAL

- Torrija de Brioche + Mango a la parrilla + Helado de horchata \$200
- Sachertorte de Malbec + Naranjas glaseadas + Sorbete de berrys \$200

**Contiene alimentos crudos, consumidos bajo responsabilidad del comensal*

Precios en pesos, IVA incluido

Menu de Verano

English

FIRST

- Burrata + Beets + Strawberry + Organic tomatoes + Pesto \$450
- *Kampachi green ceviche + Grilled avocado + Tomatillo + Cucumber \$490
- Charbroiled cauliflower + Curry alioli \$350
- Shrimps & Chips / Cacio & Pepe + Lemon zest alioli \$390

THEN

- Homemade Fettuccine + Italian sausage + Mushrooms + Gorgonzola cream \$360
- Rigatoni + Cherry tomatoes sauce + Cinnamon + Pecorino cheese \$330
- Steamed Kampachi & Vegetables leafs + Ginger / Ponzu dressing \$690
- Short rib + Roasted sweet potatoes + Kale + Whisky gravy \$890
- Pork chop Schnitzel + Braised cabbage + Parsley / Potatoes salad \$720
- Romana style organic chicken + Sautéed spring onions \$590

SWEET END

- Brioche torrija + Grilled mango + Horchata ice cream \$200
- Malbec sachertorte + Glazed orange + Berry sorbet \$200

**Contains raw food, consume it at your own risk*

Prices in pesos, Tax included

Summer menu