

COMIDA

Este menú fue creado para compartir.

Es el complemento perfecto para nuestros cócteles, vinos y licores.

Los platos se sirven a medida que van saliendo de cocina.

TABLITA JULIANA	14
emmental gouda trufado jamón serrano uvas verdes encurtidas maní acaramelado grissini de masa madre	
HUMMUS DE LA TIERRA	9
hummus de remolacha asada emulsión palmito y ajo confit chips de zanahoria blanca tabbouleh de quinoa	
BURRATA DE LA CASA	16
burrata gazpacho cocido de guayaba polvo de higo aceite de berro al grill lacto papaya verde casabe	
CHOCLITOS CREMOSOS	9
cremoso de maíz amarillo choclo blanco queso fresco chicharrón palo santo eneldo	
BOLITAS DE CORDERO	14
arancinis de seco de cordero (de la abuela) gel de naranjilla/ chicha/chillangua	
EMPANADITAS CORVICHERAS	12
camarón de mar espirulina verde maní jengibre encurtido de cebolla y wakame ají de tomatillos asados	
XIPI-XAPA	17
pesca blanca leche cítrica de palmito ahumado/maní/miso ensaladilla fresca de chayote maduro asado maracuyá garabato yuyo	
WAFFER DE ATÚN ROJO	15
tartar de atún rojo tuile de maduro y algarrobo yema curada	
APLANCHADO DE JULIANA	14
cerdo pan hogaza pesto de aguacate kale al grill ketchup de tomatillos	
HUMITA SLIDERS	16
panceta criolla bbq tamarindo/café/tonka bun de humita fermento de col morada queso manaba	
POSTRE	
PANNA COTTA DE AGUACATE	8
lúcuma compota de frambuesa y cardamomo	
CACAO	8
tierra de chocolate mousse chocolate 56% ganache de chocolate blanco - maracuyá nibs	