



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.

ACEITUNAS MARINADAS Y QUESO ANDINO TRUFADO	10
HUMMUS DE LA TIERRA hummus de remolacha asada emulsión palmito y ajo chips de zanahoria blanca tabbouleh de quinoa	9
CHOCLITOS CREMOSOS cremoso de maíz amarillo choclo blanco queso fresco palo santo frejol canario eneldo	9
CROQUETAS DE PATO emulsión de papa nabo tamarindo	12
“DUMPLINGS CRIOLLOS” DE GALLINA maduro col blanca salsa de tomatillos asados	11
MUCHINES DE CAMARÓN alioli de ajo negro encurtidos	12
ENSALADA DE KALE rúcula radicchio espuma de queso fresco vinagreta de higos y miel de caña croutons de hogaza	12
CEVICHE DE ATÚN ROJO leche aromática de hierbabuena y coco chayote maduro asado uvilla	13

COMIDA

APLANCHADO DE JULIANA	12
cerdo pan hogaza pesto de aguacate kale al grill	
TACOS GUAYACOS	14
camarón carapacho tortilla de maíz amarillo salsa de vegetales asados cebollitas jamaica	
PULPO A LA PARRILLA	21
costra cítrica de maní tierno zapallo tostado tierra de cebolla colorada	
ALEGRÍA MACARELA	16
macarela salsa encocada de ponzu y jengibre arroz suflado al cilantro encurtidos	
PANCETA CRUJIENTE DE CERDO CON SU JUGO	21
puré de habas verdes coles de bruselas tuile de maduro	
ENTRAÑA CON PAPAS JULIANAS	25
emulsión de chocolate 75% marinada papas crujientes con su criolla de tomates	

POSTRES

ARROZ CON LECHE FRITO	CACAO	HELADO DE COCO
crumble de maracuyá helado de hierba luisa	tierra de chocolate 75% mousse chocolate 55% ganache de chocolate blanco mermelada de mucílago nibs	coulis de naranjilla pan de dulce fruta de estación macerada en licor de caña
7	7	7