

TAPAS Y ENTRANTES

Samosas, vegano.

Empanadas de vegetales, puré de papa, especias, chutney de fresas.
Cocina India.

Berenjena marroquí, gluten free.

Berenjena ahumada, hummus, queso de cabra, granada y hojas verdes.

Cazuela de gambas, gluten free

Colas de langostinos al ajillo, hongos shiitake, tomate cherry, aceite de oliva. Cocina mediterránea.

Tartar Nikkei, gluten free

Atún rojo, salsa de soja, cebolla, sésamo, mango, cilantro y lima.
Cocina peruana.

Croquetas de carrillera

Carrillera braseada, panko crocante, hogao, mayonesa de cítricos.
Cocina contemporánea.

Vieiras gratinadas

Cayos Vieiras, queso parmesano, sofrito de puerros y especias.
Cocina de autor.

Queso Brie

Queso Brie apanado, semillas de hinojo, panko, frutos secos, miel y hojas verdes. Opcional gluten free sin apanar. Cocina francesa.

Dim Sum

Empanadas al vapor, cerdo, cebolla, zanahoria, especias y su salsa.
Cocina asiática.

Tapa del día, consulte por la inspiración del Chef

Ensalada filipina, gluten free.

Hojas verdes, tomates cherry, zanahoria, pollo o langostinos, semillas de sésamo, maní, cilantro, vinagreta de maracuyá, mayonesa de menta.

Ensalada Marroquí, gluten free.

Hojas verdes, tomates cherry, zanahoria, dátiles, maní, queso de cabra, vinagreta agridulce.

PRINCIPALES

Fetucchini mar y tierra

Pasta italiana de sémola, colas de langostino, panceta, hongos shiitake, tomates cherry, ajo y perejil. Cocina mediterránea

Tortelinos

Rellenos de mortadela italiana, mozzarella, jamón, hongos shiitake, brócoli, ajo, tomates cherry. Cocina mediterránea.

Risotto de hongos, gluten free

Arroz carnaroli, crema de champiñón, jerez, parmesano. Clásico Italiano.

Pescado a la manteca negra, gluten free.

Pesca del día, manteca, ajo, alcaparras, limón, perejil, papa grillada. Cocina provenzal.

Pescado koskera, gluten free

La pesca del día, ajo, perejil, tomate, espárrago, arvejas, mejillones, langostino, papa. Cocina vasca.

Tajine de pollo, gluten free

Muslos de pollo braseado, cebolla, zanahoria, tomate, especias, limón, aceitunas, arroz aromático. Cocina árabe.

Codillo de cerdo, gluten free

Cerdo braseado, especias, salsa a BBQ, arroz aromático, frijoles caribeños. Cocina fusión

Ojo de bife, gluten free

Ojo de bife, papa grillada, salsa hogao, ensalada de verdes y cherry. Cocina rioplatense.

Carrilleras braseadas, gluten free

Carrillera vacuna, milhojas de papa y boniato, salsa de carne y cacao. Cocina contemporánea

Conejo a la pimienta, opcional gluten free

Conejo braseado, cebolla, zanahoria, pimienta en grano, hierbas frescas, salsa de cocción ahumada. Con fetuchini o papa grillada (gluten free) Cocina de autor.

Pato, gluten free.

Magret o Confite, (según disponibilidad), milhojas de papa y boniato, espárragos. Cocina francesa contemporánea.

Mutton Masala, gluten free

Cordero braseado al estilo indio levemente picante con arroz aromático

POSTRES

Carpaccio de piña, gluten free.

*Piña macerada, jugo de naranja, especias, helado de vainilla.
Cocina de autor.*

Affogato, gluten free.

Helados de vainilla y avellana, chantilly, café expreso. Cocina Italiana.

Tarta vasca, gluten free.

Queso cremoso, huevo, azúcar, salsa de frutos rojos.

Tarta Némesis, gluten free.

*Chocolate belga, manteca, huevos, salsa de naranja, helado de pistacho.
Cocina francesa.*

Volcán de dulce de leche.

Bizcochuelo, dulce de leche, helado de crema o de avellana. Cocina local

CAFÉ LAVAZZA

Panera y abreboca