

PEQUEÑOS

- Sopa de lentejas rojas con especias indias, picadillo de tomate y cilantro y aceite de mostaza **\$11.900**
- Crema de ahuyama asada al horno con tostada de pan toscano y queso azul **\$11.900**
- Sopa campesina de tomates asados con mozzarella fresca, albahaca y tostada de pan rústico **\$12.900**
- Sopa minestrone con tocineta, verduras de temporada, frijoles frescos y pasta **\$12.900**
- Tartare de lomo de res, servido con tostadas de pan baguette **\$21.900**
- Queso provolone a la parrilla con chalotas y tomates cherry salteados **\$22.900**
- Montaditos de prosciutto con tomate y aceite de oliva **\$24.700**
- Albóndigas de cordero con salsa de curry amarillo y pan ázimo **\$24.300**
- Croquetas de prosciutto con reducción de balsámico **\$9.900**
- Terrina rústica de ave y res con albaricoques secos y pistachos, servida con pan campesino y pickles **\$24.500**
- Mejillones negros salteados con chalotas y vino blanco con vinagreta de cebolla junca **\$35.900**
- Tostada de pan toscano con queso muenster y cebollas caramelizadas, acompañada con ensalada verde **\$15.900**
- Tostada de pan toscano con queso de cabra tibio, acompañada con ensalada de manzana y nueces garrapiñadas con vinagre de sidra **\$17.500**
- Ensalada de mozzarella de búfala con variedad de tomates, crutones de pan rústico y pesto de albahaca **\$23.700**

MEDIANOS

- Ensalada de arroz salvaje y trigo kamut con aguacate, apio, tomates cherry, rúgula, cilantro, arándanos secos y vinagreta de granada **\$15.700**
- Ensalada de roastbeef con alcachofas confitadas, cebollas caramelizadas, huevos de codorniz, champiñones y vinagreta de alcachofa e hinojo **\$29.900**
- Ensalada de pechuga de pollo a la parrilla marinada con miel y mostaza, aguacate, tomate, queso azul y tocineta (PREPARACIÓN: 20 MINUTOS) **\$28.700**
- Pasta corta con zapallo al horno, espinacas, piñones, champiñones, crema de leche y parmesano gratinado (PREPARACIÓN: 20 MINUTOS) **\$20.700**
- Pasta al horno con albóndigas de res y tocineta, salsa de tomate casera, mozzarella fresca y parmesano (PREPARACIÓN: 20 MINUTOS) **\$22.900**
- Spaghetti con tomates al horno, camarones salteados, vino blanco y perejil (PREPARACIÓN: 15 MINUTOS) **\$23.900**
- Ravioli de alcachofa con mantequilla, salvia y parmesano **\$23.900**
- Risotto de verduras de la huerta con parmesano y sofrito de miga de pan, anchoas y perejil **\$23.900**
- Risotto de pescado, camarones y langostinos en fondo de crustáceos **\$30.900**

GRANDES

- Lomo de res con salsa de oporto, puré rústico de papa criolla y espárragos al romero **\$36.900**
- Lomo de res con salsa de hongos, papas fritas caseras y ensalada verde **\$36.900**
- Milanesa de ternera con ensalada de rúgula y tomates cherry **\$28.700**
- Pescado del día a la plancha con mantequilla de hierbas, papitas criollas fritas y ensalada de lechugas y aguacate con vinagreta cítrica CORVINA **\$37.900** - TILAPIA **\$29.900**
- Estofado de cordero con especias árabes y couscous con frutos secos al cilantro **\$39.800**
- * Estofado de calamar, pescado y papas con pimiento, cebolla y guindilla **\$36.900**
- Costilla de cerdo estofada con ensalada de tomates frescos, cebolla morada y garbanzos fritos **\$35.700**
- Hamburguesa de cordero con queso azul, tomates al horno con tomillo y rúgula, acompañada con papas fritas caseras y salsa de queso azul **\$27.900**
- Hamburguesa de res con quesos muenster y pepper jack, cebolla caramelizada, tomate fresco y lechuga, acompañada con papas fritas caseras y guacamole **\$27.900**
- Sandwich de roastbeef en pan chapata con queso gouda ahumado, rúgula fresca y salsa romesco, acompañado con papas fritas caseras **\$27.900**

* Indique al mesero el nivel de picante

Pollo entero a la sal con papas fritas caseras, ensalada de aguacate, apio y cilantro y alioli de la casa **\$72.500**
(MÍNIMO 2 PERSONAS - PREGUNTE DISPONIBILIDAD)

MINIS

- Ensalada verde **\$7.900**
- Ensalada de aguacate, apio y cilantro **\$7.900**
- Puré rústico de papa criolla **\$6.700**
- Papas fritas caseras **\$6.700**
- Papas criollas fritas **\$6.700**
- Arroz blanco de la casa **\$4.900**

POSTRES

- Merengue con frutos rojos, tapioca de mora, crema montada y salsa de gulupa **\$12.000**
- Hojaldre de banano y chocolate con helado de vainilla **\$12.000**
- Panna cotta de vainilla con salsa de gulupa **\$12.000**
- Crumble de manzana con helado de vainilla **\$12.000**
- Sopa de frutos rojos con helado de vainilla y dados de brownie **\$12.000**
- Volcán de chocolate con helado de vainilla, aceite de oliva y sal marina (PREPARACIÓN: 15 MINUTOS) **\$12.000**
- Churros con ganache de chocolate amargo y salsa de dulce de leche al brandy **\$12.000**

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPOCONSUMO