

MENÚ A LA CARTA

ENTRADAS \$32.000

Arroz chaufa, conejo en ají panca 🌿
Berenjenas asadas, yogur labneh, mousse de queso cabra 🌿 🌿
Ensalada mix de verdes, frutas de pepitas, queso azul 🌿 🌿
Buñuelos de espinaca 🌿

PRINCIPALES \$48.000

Trucha con hummus de pimientos asados 🌿
Ojo de bife, milhojas de papa, paté de hongos 🌿
Canelones de zanahoria y cebolla, salsa bagnaquada
Paleta de cordero con goshu 🌿
(*costo adicional \$22.000)

POSTRES \$26.000

Bolita de fraile con membrillo
Mil hojas de manzana y pera 🌿
Alfajor filo de chocolate y pimienta
Pistacho pie

COPA DE VINO

Patrimonial - Semillón \$5.000
Patrimonial - Malbec D.O.C \$5.000
Don Nicanor - Chardonnay \$7.000
Don Nicanor - Barrel Select Malbec \$7.000
Cadus - Chardonnay \$10.000
Cadus - Cabernet Sauvignon \$10.000

*SERVICIO DE TÉ/ CAFÉ \$3.300

MENÚ DE PASOS

maridaje NIETO SENETINER

MENÚ DOS PASOS _____ \$85.000
(entrada + principal o principal + postre)

MENÚ TRES PASOS _____ \$110.000
(entrada + principal + postre)

incluye servicio de agua, café/té.

maridaje DON NICANOR

MENÚ DOS PASOS _____ \$90.000
(entrada + principal o principal + postre)

MENÚ TRES PASOS _____ \$115.000
(entrada + principal + postre)

incluye servicio de agua, café/té.

maridaje CADUS

MENÚ DOS PASOS _____ \$95.000
(entrada + principal o principal + postre)

MENÚ TRES PASOS _____ \$125.000
(entrada + principal + postre)

incluye servicio de agua, café/té.

Servicio de descorche \$10.000 por botella

Menú infantil: \$38.000 (Hasta los 12 años). Consultar opciones | Contamos con Menú vegano, vegetariano y sin gluten.