

Pomeriggio

B I S T R O M E D I T E R R Á N E O

:: MOZZARELLAS ::

MOZZARELLAS \$8.500 la porción
Mozzarella di Bufala Clásica
Bocconcini di Bufala (DOP y HaM)

FIOR DI LATTE \$5.900 la porción
Queso fresco de vaca de presentación similar a la Bufala

MINI CAPRESE \$5.300 la porción
Bocconcini di Bufala y tomatitos Cherry en aceite de oliva infundido con albahaca

BURRATAS \$9.500 la porción
Pulpetta de centro cremoso (DOP y HaM)
Burrata Clásica / Burrata Trufada

:: ACOMPAÑALAS CON ::

ANTIPASTO \$4.200 l/p
Tomatitos Cherry y tomates secos mezclados con pesto de la casa • Alcachofas italianas marinadas • Mezclum de aceitunas mediterráneas • Peperoncini rellenos con atún • Mezclum de hojas verdes

CECINAS \$5.700 l/p
Prosciutto di Parma DOP
• Salame Felino IGP
• Mortadella Pistacho
• Gispeck, cortes de jamón ahumado Negrini • Coppa di Parma IGP • Selección de 3 cecinas

QUESOS \$5.200 l/p
Grana Padano, maduro y seco, notas semi picantes • Asiago, notas dulces y ácidas, región del Véneto
• Provolone, leche de cabra, tono dulce, suave picante • Gorgonzola, cremoso muy maduro, color marmolino con vetas azules

INCLUYE PAN Y MERMELEDA DE PERA, CEBOLLA O HIGOS (CONSULTE)

PROSCIUTTO SAN DANIELE 60 G. \$5.700 / CAMARONES SALTEADOS \$5.900

:: MEZZE TABLAS & ENTRADAS ::

TABLA POMERIGGIO CLÁSICA
Trozos de Grana Padano, queso Gorgonzola, Prosciutto di Parma (DOP), mortadela fina con pistacho.
\$29.900

TABLA POMERIGGIO SPECIALE
Mozzarella clásica, Prosciutto di Parma (DOP), salame Felino, mortadela pistacho, cortes de Grana Padano y mezcla de tomates Cherry con pesto de la casa.
\$32.500

TABLA GRAN DEGUSTACIÓN
Selección de quesos premium DOP, Grana Padano, Asiago, Gorgonzola, Provolone, Burrata, Mozzarella Fior di Latte.
\$32.500

TÁRTARO POMERIGGIO
Tártaro de filete mezclado con burgol, menta, acompañado con Burrata y focaccia grillada.
\$13.200

BRUSCHETTA ORIENTAL DE ATÚN FRESCO
Atún fresco y palta, con aderezo oriental sobre focaccia grillada de la casa.
\$11.200

HUEVOS ESTRELLADOS
Sobre papitas rústicas con sal trufada, huevos pochados y Serrano crocante.
\$8.900

EL PULPO GALLEGO
Marinado en pimientos de colores encurtidos, sobre papas amarillas rotas. Salseamos con aioli pimentón ahumado y aceite de achote.
\$12.500

LA BURRATA FUNDIDA
Salsa de setas silvestres cosechadas a mano, con un toque de aceite de tartufo, sobre esto la burrata fundida
\$16.900

MOULES & FRITES
Gran olla de choritos a la Marinière, acompañados de papas fritas artesanales.
\$12.500

:: DEL HUERTO :: ENSALADAS Y ALGO MÁS

PULPO GRIEGO \$15.500
Marinamos con oliva, alcaparras y palta. Acompañamos de mezclum de hojas verdes, tomates Cherry confitados y cebollita morada encurtida. Tapenade de aceitunas y trocitos de queso feta.

TABOULEH DE CAMARONES \$12.300
Camarones marinados en oliva y salteados en finas hierbas sobre tabouleh de lentejitas rojas, castañas de Cajú garrapiñadas entremezclado con palta y verduritas. Salseamos con yoghurt griego y Garam Masala.

MEZZE MEDITERRÁNEO \$7.900
Falafel y hojitas verdes con tomatitos al horno. Servimos con babaganoush, caviar falso de mostaza y lavash hecho en casa.

CAPRESE A LA MANERA POMERIGGIO \$10.800
Moderna interpretación de una ensalada Caprese con mozzarella clásica, agregamos tomates Cherry horneados. Coronamos con crocante de prosciutto.

LA ENSALADA NÓRDICA \$13.300
Combinamos salmón ahumado con tártaro de salmón y palta, vinagreta de raíz picante acompañamos con mix de verdes.

ENSALADA VITELLO TONNATO \$11.900
Carpaccio de lomo de res acompañado de la tradicional salsa de atún, crunch de alcaparras, mix de verdes y Grana Padano.

CÉSAR CLÁSICA \$11.900
Lechuga Romana bañada en abundante salsa César Pomeriggio, coronamos con Grana Padano y crutones de la casa.

ELIGE TU PROTEÍNA:
Camarones o Pollo

P O M E R I G G I O A FUEGO LENTO

PREPARACIONES PREMIUM (STOCK DIARIO LIMITADO)

EL ASADO DE TIRA ANGUS \$29.300
Costilla Angus de libre pastoreo X región, cocinado lentamente a la leña (12 horas). Servimos sobre polenta cremosa y tomatitos horneados.

EL GARRÓN DE CORDERO \$22.500
Garrón trasero de cordero Magallánico, 12 horas de cocción acompañado de papitas belgas. Salseamos con reducción de Cabernet Franc y arándanos.

EL CONFIT DE PATO \$19.500
Glaseado en reducción de Drambuie y naranja, acompañamos con risotto de remolacha braseada, salsa de queso azul y castañas de Cajú crocante.

PASTA A LA RUOTA \$15.900
Fetuccini de la casa preparados en horma de Grana Padano frente a su mesa.
AGREGADOS: Camarón / Prosciutto / Pollo \$3.900
Huevo Pochado \$2.900

:: FOGONES :: MAR Y TIERRA

BRISKET Y PAPARDELLE \$16.500
Pecho de Angus cocinado lentamente con leña de nogal, sobre papardelle de la casa al burro.

ATÚN ITALIANISSIMO \$14.900
A la llama con costra de pistachos, sobre Orzo cremoso, bocconcini y tomates Cherry horneados. Terminamos con pesto de la casa.

FIDEUÁ DE CAMARONES, KOKOTXAS Y GAMBA \$14.000
Orzo al pomodoro, entremezclado con camarones, kokotxas a la mantequilla. Terminamos con alioli y gamba al olivo especiado.

CAMARÓN BISTRÓ \$15.900
Camarones crocantes sobre spaghetti entremezclados con rúcula, tomates Cherry, champignon paris, bañados en salsa cremosa de limón sutil y albahaca.

MERLUZA EN COSTRA \$17.200
Merluza tempurizada sobre papas Andinas rotas y ensalada a la chilena. Acompañamos con aioli de pimentones ahumados.

CANELÓN DE BERENJENA \$12.500
Relleno de láminas de pecho Angus y Straciatella sobre fonduta de tomates, terminamos con Grana Padano.

EL SALMÓN POMERIGGIO \$17.200
Con su piel crocante sobre salsa cremosa de queso azul y gnocci de camote.

RISOTTO DEL MAR \$15.900
Cremoso risotto al azafrán con camarones y variedad de mariscos del día.

SPAGUETTI FRUTTI DI MARE \$15.900
Spaguetti con pomodoro San Marzano, entremezclado con camarones, mix de mariscos y pulpo.

LOS CAPELLINI TRUFADOS \$14.900
Capellini con pasta de tartufo negro, huevo pochado y coronado con láminas de trufa.

:: NUESTROS PRODUCTOS SON IMPORTADOS Y ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD ::

:: FOCACCERIA ::

TODOS NUESTROS SÁNDWICHES DE FOCACCIA ESTÁN HECHOS CON FOCACCIA DE LA CASA

RIGOLETTO \$11.500

Mortadella DOP al pistacho, Stracciatella Pomeriggio, pistacho fresco tostado.

MATILDA \$11.500

Prosciutto di Parma, Stracciatella Pomeriggio, tomate confitado y rúcula.

DELIZIA DI MANZO \$11.500

Carpaccio di manzo, tapenade cremoso y albahaca fresca.

TOSCA VEGGIE \$11.500

Stracciatella di Gorgonzola, crema de tomates secos y confitados, rúcula y alcachofas marinadas.

ALESSIA \$12.500

Láminas de salmón ahumado, Stracciatella ala alcaparra y rúcula.

LA BOSS \$12.500

Salami di Napoli, berenjenas y zucchini grillados, Stracciatella al pesto.

:: AGREGADOS ::

MORTADELLA DE PISTACHO \$2.100 / PROSCIUTTO SAN DANIELE (60 GR.) \$5.700
PROSCIUTTO DI PARMA \$3.800 / CARPACCIO DI MANZO \$3.500
SALMÓN AHUMADO \$5.900 / SALAMI DI NAPOLI \$4.900

:: UNTABLES ::

PURE DE TOMATES CONFITADOS Y SECOS \$1.500
STRACCIATELLA DE PESTO \$1.500 / TAPENADE \$1.500
STRACCIATELLA GORGONZOLA \$1.500

:: BOCATAS & BURGERS ::

TRIO POMERIGGIO \$9.900

Tres Mini Burgers de 50 gr., mayonesa pomodoro de la casa y cebolla caramelizada en pan Brioche.

PEPITO DE LA CASA \$11.900

Cortes de lomo liso, mix de pimentones, mayonesa pesto en pan Ciabatta, acompañado con mix de hojas.

LA VEGAN BURGER \$10.900

Plant based Burger sobre mix de verdes, cebolla caramelizada, queso, mayonesa vegana y pan vegano. Incluye papas fritas crujientes.

HAMBURGUESA CAPRESE \$11.900

Mezcla Angus Wagyu, mix de hojas verdes, mozzarella de búfala, mezclum de tomates secos y pesto de la casa en pan Brioche. Incluye papas fritas crujientes.

HAMBURGUESA CLÁSICA \$11.900

Mezcla Angus Wagyu, queso cheddar, tocino ahumado crunchy, aros de cebolla, pepinillos dill, mix de verdes y tomate en rodajas. Incluye papas fritas crujientes.

:: CAFETERÍA ::

AFFOGATO POMERIGGIO \$ 5.200
CAFÉ HELADO \$ 4.900
IRISH COFFEE \$ 6.500
CAPUCCINO \$ 3.400
CAPUCCINO DOBLE \$ 3.800
LATTE \$ 3.600
AMERICANO \$ 3.200
AMERICANO DOBLE \$ 3.500
LUNGO \$ 2.500
ESPRESSO \$ 2.300
RISTRETO \$ 2.300
ESPRESSO DOBLE \$ 2.900

MACHIATTO \$ 2.900
MACHIATTO DOBLE \$ 3.200
TÉ AHMAD \$ 2.500
INFUSIÓN \$ 2.900
FRENCH CHOCOLAT \$ 3.900
(PÍDELO CON CREMA)
CHOCOLATE \$ 6.100
MARSHMELLOW
TE CHAI \$ 5.200
SUPER LATTE \$ 5.200
MOKKA \$ 5.200

PREGUNTA POR LA BOLLERÍA DEL DÍA...

Pain au Chocolat \$2.100	Cinnamon Roll \$2.100	Gran Croissant Courbe \$1.900
Twister de Chocolate \$2.100	Trenza Maple / Pecan \$2.100	Croissant au Beurre \$1.900

:: DESAYUNOS POMERIGGIO ::

HUEVOS BENEDICTINOS CLÁSICOS

Sobre focaccia de la casa servimos huevos pochados, salsa holandesa, palta, pancetta y prosciutto crocante.
\$8.900

SANDWICH CROISSANT CLÁSICO

Gran croissant relleno de jamón pierna y queso mozzarella fundido.
\$6.900

HUEVOS BENEDICTINOS POMERIGGIO

Sobre focaccia de la casa servimos huevos pochados, salsa holandesa, palta y salmón ahumado.
\$8.900

PAILA DE HUEVOS

Pídelos revueltos o fritos, acompañado de canasta de pan de campo y mantequilla.
\$5.900

FRENCH TOAST

Nuestras tostadas francesas en pan brioche elaboración propia, maple syrup y frutos del bosque.
\$6.900

GRANOLA DE LA CASA

Tazón de granola hecha en casa, yoghurt griego, miel y frutos rojos.
\$3.900

BOWL DE FRUTAS FRESCAS DE LA ESTACIÓN \$2.900

:: ARMA TU DESAYUNO :: MAS DELICIAS \$12.900

ELIGE ENTRE
Huevos fritos, revueltos u omelette (jamón pierna, queso y tomate).

ELIGE ENTRE
Gran tazón de granola con yoghurt griego, miel y frutos rojos ó tazón de frutas frescas de la estación.

ELIGE ENTRE
Café de grano, té variedades o café americano refill.

ACOMPAÑADO DE jugo de naranja natural y canasta de panes de campo con bollería, mantequilla, mermelada y palta

CANASTA DE PAN DE CAMPO
Individual \$1.800 / Familiar \$3.200

:: LA DOLCE VITA ::

MOUSSE AU CHOCOLAT \$6.500

Crocante de naranja y almendras, mousse de chocolate 56% cacao y crema de vainilla.

TARTE TATIN \$6.200

Base fina de galleta, manzanas caramelizadas, notas de limón y canela, con crema de canela aireada.

TIRAMISU \$6.500

Capas alternadas de bizcochos de cacao remojados en café acompañado de una crema liviana de queso mascarpone, con cremoso de café.

CHEESECAKE \$6.500

Base de galleta, mousse de queso con un centro de frutos rojos y una chantilly de queso cremoso

PARIS BREST \$7.500

Masa de profiterol, crema mouseline de avellanas y avellanas tostadas.

TARTA DE CHOCOLATE EXÓTICO \$6.500

Base de galletas de chocolate, cremoso de chocolate 56% cacao, salsa de mango maracuyá y vainilla de Madagascar.

TARTA LIMÓN \$6.500

Base de galletas, crema de limón, merengue fresco sopleteado.

TARTA BANOFFEE \$6.500

Base de galleta de cacao, crema de plátano y chocolate de leche, caramelo de plátano con notas de sal de mar.

BABKA \$ 2.900

Masa brioche trenzada con chocolate y notas de naranja

CANNELLE \$1.500

Pequeños bizcochos caramelizados y crocantes por fuera, con un interior húmedo y suave.

VOLCAN DE CHOCOLATE \$6.200

Con helado de vainilla.

CRÈME BRÛLÉE \$6.000

Pomeriggio