



Pomeriggio

BISTRO MEDITERRÁNEO



:: MOZZARELLA BAR ::

MOZZARELLAS \$8.900 la porción
Mozzarella di Bufala Clásica
Bocconcini di Bufala (DOP y HaM).

FIOR DI LATTE \$6.400 la porción
Queso fresco de vaca de presentación
similar a la Bufala.

MINI CAPRESE \$5.500 la porción
Bocconcini di Bufala y tomatitos Cherry en
aceite de oliva infusionado con albahaca.

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

INCLUYE PAN & MERMELADA DE TEMPORADA

ACOMPAÑALAS CON

ANTIPASTO \$ 4.500 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 \$ 5.900** l/p: Prosciutto di Parma DOP • Salame Felino IGP • Mortadella Pistacho • Selección de 3 cecinas :: **QUESOS \$ 5.600** l/p: Grana Padano • Provolone • Gorgonzola.

CAMARONES SALTEADOS \$5.900

:: TABLAS ::

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

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

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

INCLUYE PAN & MERMELADA DE TEMPORADA

:: ENTRADAS ::

TÁRTARO POMERIGGIO
Tártaro de filete mezclado
con burgol, menta,
acompañado con Burrata
y focaccia grillada.
\$14.200

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

**BRUSCHETTA ORIENTAL
DE ATÚN FRESCO**
Atún fresco y palta, con
aderezo oriental sobre
focaccia grillada de la casa.
\$12.600

**PATATAS BRAVAS
CON MORCILLA**
Con morcilla argentina
sellada a la plancha, papitas
rusticas con pepperoncino.
\$ 12.500

HUEVOS ESTRELLADOS
Sobre papitas rústicas con
sal trufada, huevos pochados
y Serrano crocante.
\$10.500

EL PULPO GALLEGO
Marinado en pimientos de
colores encurtidos, sobre
papas amarillas rotas.
Salseamos con aioli
pimentón ahumado y
aceite de achote.
\$14.700

MOULES & FRITES
Gran olla de choritos a la
Marinière, acompañados de
papas fritas artesanales.
\$15.900

**CASEROLA FLORENTINE
CLÁSICA**
Huevo pochado en
pomodoro sobre espinaca,
gratinamos con mozzarella.
\$10.500

:: DEL HUERTO :: ENSALADAS Y ALGO MÁS

PULPO GRIEGO \$16.800
Marinamos con oliva, alcaparras y palta.
Acompañamos de mézclum de hojas verdes,
tomates Cherry confitados y cebollita
morada encurtida. Tapenade de aceitunas
y trocitos de queso feta.

TABOULEH DE CAMARONES \$13.500
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.

CAPRESE A LA MANERA POMERIGGIO \$12.800
Moderna interpretación de una ensalada
Caprese con mozzarella clásica, agregamos
tomates Cherry horneados. Coronamos con
crocante de prosciutto.

LA ENSALADA NÓRDICA \$15.200
Combinamos salmón ahumado con tártaro
de salmón y palta, vinagreta de raíz
picante acompañamos con mix de verdes.

ENSALADA VITELLO TONNATO \$14.100
Carpaccio de lomo de res acompañado
de la tradicional salsa de atún, crunch de
alcaparras, mix de verdes y Grana Padano.

CÉSAR CLÁSICA \$13.800
Lechuga Romana bañada en abundante
salsa César Pomeriggio, coronamos con
Grana Padano y crutones de la casa.

ELIGE TU PROTEÍNA:
Camarones o Pollo

POMERIGGIO A FUEGO LENTO

PREPARACIONES PREMIUM (STOCK DIARIO LIMITADO)

OSOBUCO \$18.600
Cocinamos largo y lento (12 horas). Servimos sobre
polenta grillada con un dash de gremolata casera.

LASAGNA GOCCIOLATA \$17.500
Ragú (12 hrs.) entre finas capas de pasta hecha
en casa, coronamos con straccitella y pistacho.

EL GARRÓN DE CORDERO \$23.500
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 \$21.000
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 \$16.900
Fetuccini de la casa preparados en horma
de Grana Padano frente a su mesa.
AGREGADOS: Camarón / Prosciutto / Pollo \$4.500
Huevo Pochado \$3.200

:: FOGONES :: MAR Y TIERRA

BRISKET Y PAPARDELLE \$17.900
Pecho de Angus cocinado lentamente con leña
de nogal, sobre papardelle de la casa al burro.
ATÚN ITALIANISSIMO \$16.900
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 \$14.900
Orzo al pomodóro, entremezclado con camarones,
kokotxas a la mantequilla. Terminamos con alioli
y gamba al olivo especiado.

CAMARÓN BISTRÓ \$16.500
Camarones crocantes sobre spaghetti
entremezclados con rúcula, tomates Cherry,
champignon paris, bañados en salsa cremosa
de limón sutil y albahaca.

MERLUZA EN COSTRA \$18.500
Merluza tempurizada sobre papas Andinas
rotas y ensalada a la chilena. Acompañamos
con aioli de pimentones ahumados.

CANELÓN DE BERENJENA \$14.600
Relleno de láminas de pecho Angus y
Stracciatella sobre fonduta de tomates,
terminamos con Grana Padano.

EL SALMÓN POMERIGGIO \$18.200
Con su piel crocante sobre salsa cremosa
de queso azul y gnocci de camote.

RISOTTO DEL MAR \$16.900
Cremoso risotto al azafrán con camarones
y variedad de mariscos del día.

SPAGUETTI FRUTTI DI MARE \$16.900
Spaguetti con pomodoro San Marzano,
entremezclado con camarones,
mix de mariscos y pulpo.

LOS CAPELLINI TRUFADOS \$15.500
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 \$12.500

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

MATILDA \$12.500

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

DELIZIA DI MANZO \$12.500

Carpaccio di manzo, tapenade cremoso y albahaca fresca.

TOSCA VEGGIE \$12.500

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 \$2.500 / CARPACCIO DI MANZO \$3.900
PROSCIUTTO DI PARMA / SALAMI DI NAPOLI \$5.200
SALMÓN AHUMADO \$6.900

:: UNTABLES ::

PURÉ DE TOMATES CONFITADOS Y SECOS \$2.800
STRACCIATELLA DE PESTO \$2.200 / TAPENADE \$2.200
STRACCIATELLA GORGONZOLA \$2.200

:: 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 \$12.500

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

LA VEGAN BURGER \$12.500

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

HAMBURGUESA CAPRESE \$13.900

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 \$13.900

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	MACHIATTO	\$ 3.200
CAFÉ HELADO	\$ 4.900	MACHIATTO DOBLE	\$ 3.500
IRISH COFFEE	\$ 6.500	TÉ AHMAD	\$ 2.500
CAPUCCINO	\$ 3.400	INFUSIÓN	\$ 2.900
CAPUCCINO DOBLE	\$ 4.200	FRENCH CHOCOLAT	\$ 4.200
LATTE	\$ 3.600	(Pídelo con crema)	
AMERICANO	\$ 3.200	CHOCOLATE Marshmellow	\$ 6.500
AMERICANO DOBLE	\$ 3.900	TE CHAI	\$ 5.200
LUNGO	\$ 2.800	SUPER LATTE	\$ 5.700
ESPRESSO	\$ 2.500	MOKKA	\$ 5.200
RISTRETO	\$ 2.500	CORTADO	\$ 3.600
ESPRESSO DOBLE	\$ 2.900	CORTADO DOBLE	\$ 4.000

PREGUNTA POR LA BOLLERÍA DEL DÍA

Pain au Chocolat \$2.300	Cinnamon Roll \$2.300	Gran Croissant Courbe \$2.100
Twister de Chocolate \$2.300	Trenza Maple / Pecan \$2.300	Croissant au Beurre \$2.100

:: DESAYUNOS POMERIGGIO ::

HUEVOS BENEDICTINOS CLÁSICOS

Sobre focaccia de la casa servimos huevos pochados, salsa holandesa, palta, pancetta y prosciutto crocante.
\$10.500

SANDWICH CROISSANT CLÁSICO

Gran croissant relleno de jamón pierna y queso mozzarella fundido.
\$7.300

HUEVOS BENEDICTINOS POMERIGGIO

Sobre focaccia de la casa servimos huevos pochados, salsa holandesa, palta y salmón ahumado.
\$10.500

PAILA DE HUEVOS

Pídelos revueltos o fritos, acompañado de canasta de pan de campo y mantequilla.
\$6.500

FRENCH TOAST

Nuestras tostadas francesas en pan brioche elaboración propia, maple syrup y frutos del bosque.
\$7.800

GRANOLA DE LA CASA

Tazón de granola hecha en casa, yoghurt griego, miel y frutos rojos.
\$4.200

BOWL DE FRUTAS FRESCAS DE LA ESTACIÓN \$2.900

PREGUNTA POR LA DISPONIBILIDAD DIARIA

:: ARMA TU DESAYUNO :: MAS DELICIAS \$14.900

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

Pomeriggio