

Cocktails

A Whisper Of Love Margarita

Tequila, mezcal, vermouth extra dry y cordial de Maracuyá con gulupa y sal de Tajín. \$ 42.000

The Drax

Ron diplomático, sake, frambuesa y ginebra. 42.000

Twisted Negroni

Campari, vermouth infusionado con Mora real y beefeater. \$ 42.000

Pisco Love & Friendship

Pisco con te de rosas, perfume de lavanda y ron blanco. \$ 42.000

¡Oh My Word!

Cordial de hierbabuena, Ron Diplomático planas, prosecco con lavanda y limoncello. \$ 42.000

New York sour


Whiskey, mezcal, cordial de clavos y canela finalizado en vino tinto de barrica. \$ 42.000


Limoncello spritz

*Limoncello, prosecco y lavanda
\$ 38.000*

Aperol spritz

*Aperol, prosecco y twist de naranja
\$ 38.000*





Bon Apetit

Entradas

Tartar de salmón

Salmón curado en salsa ponzu de la casa con masago, mango en vinagreta de albahaca, aguacate y mix asiáticos. \$45.000

Hummus de la casa

Hummus, falafel, zanahoria baby, espárragos y col de Bruselas tatemados a la paprika. \$40.000

Plato Fuerte

Vermicelli al Nero di Seppia

Vermicelli en tinta de calamar, pulpo en cocción lenta sellado a la parrilla con langostinos salteados al ghee, vino blanco, salsa de espárragos y clorofila. \$62.000

Risotto al parmiggiano Reggiano & Tartufo

Risotto con trufa blanca y parmiggiano con shiitake, portobello y orellanas. \$52.000

Postres

Love & Friendship Rock

Red Velvet cake con una mousse de chocolate blanco. \$28.000

Juana's Mousse

Mousse de gulupa y mango con cremino de pistacchio. \$28.000

