

Sosas

BEAT DE TARDE Y NOCHE

COMPARTE BUENA COMIDA

PULPO ROLL \$ 39.000

(Perritos de tentáculo de pulpo asado, mayo-trufa, tartufo y queso parmesano)

CHICHARRÓN GOLOSO \$ 19.000

(Chicharrón cocinado en cocción lenta)

**MAC & CHEESE
CON PULLED PORK** \$ 28.600

(Macarrones en salsa de quesos con pulled pork cocinado 32 horas)

CROQUETAS DE PULPO \$ 35.500

(Bombas de papa trufada rellenas de pulpo y bisquet caribeño, sobre tapenade, chutney de tamarindo, ají amarillo y mayotrufa)

TACOS DE COLIFLOR \$18.600

(Coliflor crocante, chucrut, mayochipotle)

QUESADILLA DE BIRRIA \$20.700

(Costilla de res cocinada con cerveza durante 6h y queso derretido)

TACOS DE CAMARÓN \$22.900

(Camarón salteado en gremolata y jalapeños)

PIZZETAS EN FOCACCIA

QUESOS & DÁTILES

\$ 39.000 **¡NUEVO!**

(salsa de quesos; queso azul, queso doble crema burrata de bufala, dátiles y miel picante)

**CURADOS DE LA CASA
Y PERAS CONFITADAS**

\$ 39.000

(Lomo de cerdo curado, pernil curado, pastrami de pavo, cebolla caramelizada, peras caramelizadas, salsa de queso mozzarella y parmesano, presentada con brotes frescos)

CAPRI

\$ 39.000

(Salsa napolitana, bocconcinis, cherrys confitados, kale, jamón serrano y parmesano)

NUESTRA VIBRA SALUDABLE

**TABULÉ DE QUINUA
CON ATÚN FRESCO**

\$ 34.900

(Torta de atún y aguacate sobre tabulé de quinua y chipotle)

*Opción vegetariana con tofu

**ENSALADA
IMPERIAL**

\$ 31.900

(Pastrami de pavo, dátiles, pistachos, queso feta, tomate cherry, mezclum de hojas y reducción de balsámico)

**ENSALADA
DE SALMÓN**

\$ 41.900

(Salmón ahumado, queso feta, peras confitadas, mezclúm de hojas verdes, vinagreta de mostaza, chips de batata)

*Los valores incluyen impuesto al consumo

**iComparte
con nosotros!**

Sosas

BEAT DE TARDE Y NOCHE

VIBRANDO ENTRE PANES

(Acompañados de papas chips o ensalada verde)

- **SANDWICH CUBANO** **\$ 24.500**
(Pernil de cerdo ahumado 4 horas en virutas de cereza, jamón, queso y pepinillos)
- **SANDWICH DE POLLO CROCANTE** **\$ 27.000**
(Pollo crocante, boconccinis, guayaba confitada, chucrut, tártara, mostaneza y mézclum de hojas)
- **SANDWICH DE PORK BELLY BBQ DE TAMARINDO** **\$ 28.000**
(Pork belly confitado en bbq de tamarindo, aguacate, cebollas acevichadas, mayochipotle y pan brioche)
- **SANDWICH PULLED PORK** **\$ 29.000**
(Pernil de cerdo cocinado a baja temperatura 48 horas, en salsa BBQ de tamarindo)
- **HAMBURGUESA CLÁSICA DE LA CASA** **\$34.000**
(180 Gr de carne a término deseado, Cheddar, fondue de quesos, tocineta, cebollas crunchy y tártara)
- **HAMBURGUESA ANGUS MEXICAN** **\$ 35.900**
(180 Gr de carne angus, guacamole, chicharron, jalapeños. chipotle, fondue de quesos)
- **HAMBURGUESA VEGETARIANA** **\$ 25.000**
(Hamburguesa lentejas y verduras, queso mozzarella de bufala, salsa pesto y cebolla crunchy)

*Los valores incluyen impuesto al consumo

FOCACCIAS Y FUERTES AL ESTILO SOSAS

- **RIOJA** **\$ 32.900**
(Focaccia rellena con prosciutto, burrata de bufalla. tomates confitados, aceitunas moradas, queso doble crema y reducción de balsámico)
- **TULUM TULUM** **\$ 38.900**
(Chicharrones de pork belly, salsa roja, guacamole, maíz tostado, cebollas encurtidas, queso fundido y salsa chipotle)
- **SAINT-TROPEZ** **\$ 49.900**
(Lomo fino de res con champiñones demiglase, pimienta, vino tinto, repollo morado, cebolla crunchy)

**iComparte
con nosotros!**



Hamburguesa
Clásica

Sosas

BEAT DE TARDE Y NOCHE

PLATOS FUERTES

LOMO TRUFADO

\$ 59.900

(Corte de lomo fino de 280 gr, bañado en mantequilla de trufa acompañado de papa criolla)

COSTILLAS AHUMADAS 500G

\$ 52.000

(En cocción lenta 32h , acompañado de mazorcas dulces)

PORK BELLY 250G

\$ 44.900

(Acompañado de babaganoush ahumado, aguacate parrillado y ensalada de la casa)

SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS Y MARACUYÁ

\$ 48.800

(Acompañado de pure trufado)

RISOTTO DE ATUN

\$ 46.900

(Risotto de quinoa con atún parrillado y chimichurri)

ADICIONES:

Guacamole	\$5.000
Ensalada de la casa	\$9.000
Papas chips	\$6.000
Mazorca dulce	\$9.000
Pure de papa trufado	\$10.000
Salsas de la casa	\$3.000
Papa criolla	\$8.000
Salmón curado 70g	\$15.000

*Los valores incluyen impuesto al consumo

**iComparte
con nosotros!**



Sosas

BEAT DE TARDE Y NOCHE

POSTRES

SENSACIÓN DE CHOCOLATE

\$ 18.900

(Base de chocolate amargo, brownie, crumble de snicker, caramelo con maní, mousse de chocolate con whiskey y chocolate de leche)

VALLE DE TRES LECHE

\$ 18.900

(Flan de vainilla, crumble de chocolate con pimienta dulce, bizcocho de 3 leches y salsa de tres leche con bailey's)

SABORES DE MI TIERRA

\$ 18.900

(Suspiro de limón, salsa de frutos rojos, fresa, arándanos, helado de guanábana, salsa de maracuyá con uchuas y arequipe)

TORTA DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN

\$ 17.900

(Bizcocho de chocolate en harina de arroz, endulzado con stevia relleno de mousse de aguacate vegano)

CHEESECAKE SIN AZÚCAR

\$ 18.300

Sabores de mi
tierra

TORTA DEL DÍA

\$ 8.900

(Porción)

CHEESECAKE DEL DÍA

\$ 9.900

(Porción)

MINI CHEESECAKE

\$ 25.000

(2 a 3 Porciones)

BROWNIE CON HELADO

\$ 12.000

*Los valores incluyen impuesto al consumo

**iComparte
con nosotros!**