

BEAT DE TARDE Y NOCHE

Sosas

COMPARTE BUENA COMIDA

| | | | |
|---|------------------|---|------------------|
| Pulpo roll <i>(Perritos de tentáculo de pulpo asado, mayo-trufa, tartufo y queso parmesano)</i> | \$ 39.900 | Croquetas de pulpo <i>(Bombas de papa trufada rellenas de pulpo y bisquet caribeño, sobre tapenade, chutney de tamarindo, ají amarillo y mayotrufa)</i> | \$ 35.500 |
| Chicharrón goloso <i>(Chicharrón cocinado en cocción lenta)</i> | \$ 24.000 | Tacos de coliflor <i>(Coliflor crocante, chucrut, mayochipotle)</i> | \$ 19.000 |
| Mac & cheese Con pulled pork <i>(Macarrones en salsa de quesos con pulled pork cocinado 32 horas)</i> | \$ 31.900 | Quesadilla de birria <i>(Costilla de res cocinada con cerveza durante 6h y queso derretido)</i> | \$ 22.000 |
| Tacos de camarón <i>(Camarón salteado en gremolata y jalapeños)</i> | \$ 25.500 | | |

NUESTRA VIBRA SALUDABLE

| | | |
|---|---|---|
| Tabulé de quinua Con atún fresco \$ 36.000 <i>(Tartar de atún y aguacate sobretabulé de quinua y chipotle)</i> <i>*Opción vegetariana con tofu</i> | Ensalada Imperial \$ 36.000 <i>(Pastrami de pavo, dátiles, pistachos, queso feta, tomate cherry, mezclum de hojas y reducción de balsámico)</i> | Ensalada De salmón \$ 43.000 <i>(Salmón ahumado, queso feta, pera confitadas, mezclum de hojas verdes, vinagreta de mostaza, chips de batata)</i> |
|---|---|---|

PIZZETAS EN FOCACCIA

| | |
|--|---|
| Quesos & dátiles \$ 41.000 <i>(salsa de quesos; queso azul, queso doble crema burrata de bufala, dátiles y miel picante)</i> | Capri \$ 41.000 <i>(Salsa napolitana, bocconcinis, cherrys confitados, kale, jamón serrano y parmesano)</i> |
| Curados de la casa Y peras confitadas \$ 41.000 <i>(Lomo de cerdo curado, perrnil curado, pastrami de pavo, cebolla caramelizada, peras caramelizadas, salsa de queso mozzarella y parmesano, presentada con brotes frescos)</i> | |



**¡Comparte
con nosotros!**

BEAT DE TARDE Y NOCHE

Sosas

VIBRANDO ENTRE PANES

(Acompañados de papas chips o ensalada verde)

Sandwich cubano \$ 27.500

(Pernil de cerdo ahumado 4 horas en virutas de cereza, jamón, queso y pepinillos)

Sandwich de pollo Crocante \$ 29.000

(Pollo crocante, boconccinis, guayaba confitada, chucrut, tártara, mostaneza y mézclum de hojas)

Sandwich de porkbelly Bbq de tamarindo \$ 31.000

(Pork belly confitado en bbq de tamarindo, aguacate, cebollas acevichadas, mayochipotle y pan brioche)

Sandwich pulled pork \$ 31.000

(Pernil de cerdo cocinado a baja temperatura 48 horas, en salsa BBQ de tamarindo)

Hamburguesa clásica De la casa \$ 36.000

(180 Gr de carne angus a termino deseado, cheddar, fondue de quesos, tocineta, cebollas crunchy y tártara,

Hamburguesa angus Mexicana \$ 38.000

(180 Gr de carne angus, guacamole, chicharron, jalapeños. chipotle, fondue de quesos)

Hamburguesa Vegetariana \$ 26.000

(Hamburguesa lentejas y verduras, queso mozzarella de bufala, salsa pesto y cebolla crunchy)

FOCACCIAS

Rioja \$ 53.800

(Focaccia rellena con prosciutto, burrata de bufalla. tomates confitados, aceitunas moradas, queso doble crema y reducción de balsámico)

Tulum tulum \$ 41.000

(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)



**¡Comparte
con nosotros!**

BEAT DE TARDE Y NOCHE

Sosas

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 \$ 54.000

(En cocción lenta 32h , acompañado de mazorca dulce desgranada)

Pork belly 250g \$ 46.000

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

**Salmón en costra de frutos
Secos y maracuyá** \$ 59.900

(Acompañado de pure trufado)

Risotto de atun \$ 47.900

(Risotto de quinoa con atún parrillado y chimichurri)

POSTRES

Sensación de chocolate \$ 20.900

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

Valle de tres leches \$ 20.900

(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 \$ 20.900

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

Torta del día \$ 9.900

(Porción)

Cheesecake del día \$ 9.900

(Porción)

Mini cheesecake \$ 30.000

(2 a 3 Porciones)

Brownie con helado \$ 12.000

ADICIONES

Guacamole \$ 6.000

Ensalada de la casa \$ 10.000

Papas chips \$ 7.000

Mazorca dulce \$ 10.000

Pure de papa trufado \$ 11.000

Salsas de la casa \$ 4.000

Papa criolla \$ 9.000

Salmón curado 70g \$ 16.000



**¡Comparte
con nosotros!**