

# 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** \$ 53.800  
*(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!**