

# ENTRADAS Y PICOTEOS



## CRUDO LA JUNTA \$10.100

Lomo picado, acompañado de cebolla, pepinillos, alcaparras, mostaza antigua, sour crema, limón y tostadas.

Chopped loin, with a side of onions, gherkins, capers, old mustard, sour cream, lemon and toast.

## HUMMUS DE LA MERCED \$6.600

Dúo de humus de garbanzos tradicional y otro de arvejas acompañados de pan pita y nachitos caseros.

Mix of traditional humus and other chick peas with a side of pita bread and homemade nachos.

## EMPANADITAS DEL BARRIO \$7.900

Tres rellenos, queso, carne queso y camarón queso acompañadas de pebre.

Three fillings: cheese, meat & cheese, shrimp & cheese with a side of pebre.

## CROQUETAS VEGGI \$7.200

6 Croquetas de lentejas con salsa de albahaca y chutney de piña

6 Lentil hamburgers with basil sauce and pineapple chutney.

## CEVICHE MIXTO \$10.500

Ceviche de pescado blanco, salmón, camarón, cebolla morada, jugo de limón, jengibre y cilantro.

Pale fish ceviche, salmon, shrimp, red onion, lemon juice, ginger and coriander.

## TARTARO DE ATUN \$10.500

Tártar de atún, cebolla morada, Mango, pimiento rojo, limón y cilantro.

Tuna tartar, red onion, mango, red pepper, lemon and cilantro.

## ♦ PARA COMPARTIR ♦

## AL FIERRO \$19.800

Al fierro, pollo gratinado con camarones a la parmesana, lomo y arrollado a la plancha acompañado de papas rusticas salteadas con cebolla, champiñón y un toque de crema.

Gratin chicken with parmesan shrimp, lgrilled loin and arrollado with a side of sautéed rustic potatoes with onions, mushroom and a touch of cream.



## MIX DE QUESADILLAS \$15.900

camarón, plateada y pollo. Acompañada de nachos, guacamoles, pico de gallo, sour cream y guiso de porotos negros.

## ENSALADAS

### SALMON Y PARMESANO

\$8.500

Mix verde, rollitos de salmón ahumado, queso crema, cebollín, galletas de parmesano y reducción de aceto balsámico.

Mixed greens, rolls of smoked salmon, cream cheese, chives, parmesan crackers and balsamic vinegar reduction.



### CESAR

\$8.100

Mix verde pollo salteado, camarón ecuatoriano, crutones, parmesano y aliño Cesar.

Mixed greens, sautéed chicken, ecuadorian shrimp, croutons, parmesan cheese and cesar dressing.

### TERIYAKI

\$8.100

Mix verde, pollo apanado Teriyaki, zuchinis grillados, almendras tostadas, semillas de zapallo y salsa Teriyaki.

Mixed greens, ham, goat cheese, green peppers, cherry tomatoes and old mustard sauce.

### IBERICA

\$8.200

Mix verde, jamón serrano, queso cabra, pimiento verde, tomate cherry y salsa de mostaza antigua.

Mixed greens, ham, goat cheese, green peppers, cherry tomatoes and old mustard sauce.



## PRINCIPALES

### LOMO SERRANO

\$11.700

Lomo liso flambeado con coñac, jamón serrano, reducción de crema, ciboulette acompañado de papas rusticas y salsa rosa con un toque de tabasco.

Loin flambéed with cognac, serrano ham, cream reduction, ciboulette accompanied by rustic potatoes and pink sauce with a touch of tabasco.

### SALMON MULATO

\$11.200

Salmón a la plancha acompañado de cremoso de mote, camarones, champiñones, cebollín, un toque de aceite de sésamo y salsa de cilantro.

Grilled salmon served with mote cream, shrimp, mushrooms, chives, a touch of sesame oil and coriander sauce.

### POLLO LIMEÑO

\$8.900

Pollo salteado al ajillo con camarones en salsa huancaína acompañado de arroz verde.

Sautéed chicken with garlic, shrimp in huancaína sauce accompanied by green rice

### CAMARON COCO

\$9.700

Fideos de arroz al curry salteados con champiñón, zapallo italiano, salsa de curry, soya, leche de coco, acompañados de maní y albahaca.

Curry rice noodles sautéed with mushrooms, Italian squash, curry sauce, soy, coconut milk, accompanied by peanuts and basil.

### ÑOQUIMORI

\$9.100

Ñoquis de papa en salsa de mechada, flambeado en coñac reducción de crema, ciboulette y parmesano.

Gnocchi in a meat sauce, flambéed in cognac reduction of cream, ciboulette and parmesan.

## SANDWICHES

### PLATEADA ITALIANA

**\$8.200**

Carne mechada en su salsa, tomate, palta y mayonesa en pan amasado.

Shredded meat in its own sauce, tomatoes, avocado and mayonnaise in kneaded bread.

### GRINGA

**\$8.200**

Carne desmechada en su jugo, champiñones salteados, cebolla caramelizada, queso cheddar en pan baguette.

Shredded meat in its juice, sautéed mushrooms, caramelized onion, cheddar cheese on baguette bread.



### BRAZUKA

**\$8.000**

Pollo crispy, palta, queso mozzarella, berros, dresing de miel y mostaza en pan baguette.

Crispy chicken, avocado, mozzarella cheese, watercress, honey dressing and mustard on baguette bread.

## HAMBURGUESAS

### CALIFORNIANA

**\$8.100**

Hamburguesa de la casa, lechuga, tomate, queso azul, mozzarella, cebolla caramelizada y mayonesa en pan Brioche.

House burger, lettuce, tomato, blue cheese, mozzarella, caramelized onions and mayonnaise in Brioche bread.

### TEXANA

**\$8.100**

Hamburguesa de la casa, lechuga, tomate, tocino, queso mozzarella, peperoni, mayonesa y salsa BBQ en pan Brioche.

House burger, lettuce, tomato, bacon, mozzarella, peperoni, mayonnaise and BBQ sauce in Brioche bread.

### MISS CHICAGO

**\$8.300**

Hamburguesa casera, queso cheddar, tocino, pepinillos, aros de cebolla apanados salsa rosa en pan Brioche.

Homemade hamburger, cheddar cheese, bacon, gherkins, breaded onion rings rose sauce in brioche bread.

### ASIATICA

**\$7.200**

Hamburguesas de lentejas, cebollín, ají escabeche, limón, soya, cilantro, tomate, mayonesa veggie en pan Brioche.

Lentil burger, chives, chili pickle, lemon, soy, cilantro, tomato, mayonnaise veggie in bread Brioche

### SOVIETICA

**\$7.200**

Hamburguesa de porotos rojos y betarraga, cebolla caramelizada, champiñones, tomate, queso mozzarella, grillado y mayonesa vegana.

Hamburger made of red beans and beets, caramelized onions, mushrooms, tomato, mozzarella cheese, grilled and vegan mayonnaise.

### VIETNAMITA

**\$7.200**

Hamburguesa de lentejas, berros, zuchinis grillados, palta y mayonesa vegana.

Lentilsburger, watercress, grilled zucchini, avocado and vegan mayonnaise.



## PIZZA

### TURCA \$8.500

Carne, cebolla morada, pimiento rojo y queso cabra.  
Beef, red onion, red pepper and goat cheese.

### SICILIANA \$8.200

Aceitunas, tomate, Queso cabra, albahaca y mozzarella.  
Olives, tomato, goat cheese, basil and mozzarella.

### MAR Y TIERRA \$9.100

Camarones, pollo, palmitos y mozzarella.  
Shrimp, chicken, palm hearts and mozzarella.

### NOSTRA \$9.100

Rucula, jamón serrano, tomate y parmesano.  
Rucula, serrano ham, tomato and parmesan cheese.

### ESPAÑOLISIMA \$9.000

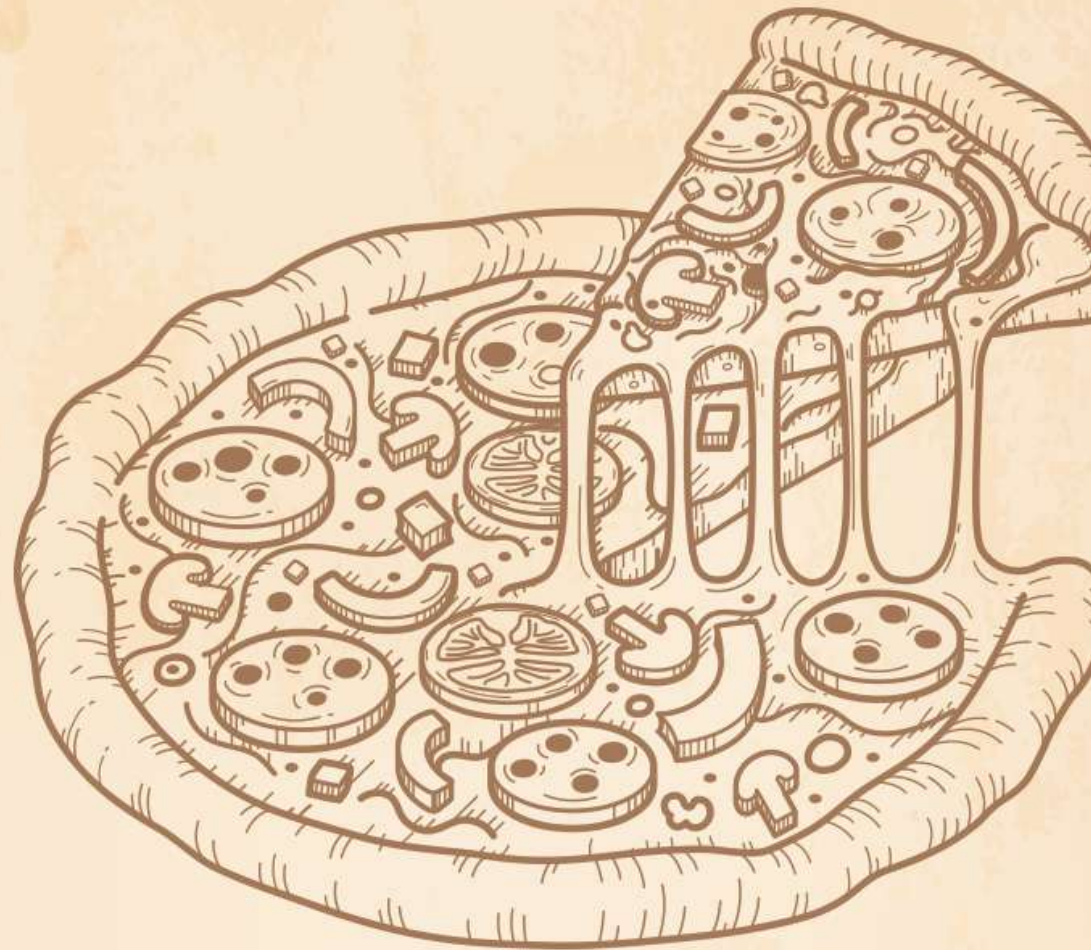
Chorizo español, queso azul y mozzarella.  
Spanish chorizo, blue cheese and mozzarella cheese.

### QUATRO QUESOS \$9.000

Queso Parmesano, queso azul, queso mozzarella y queso cabra.  
Parmesan cheese, blue cheese, mozzarella cheese and goat cheese.

### DE CARNES \$9.200

Pollo, carne, lomito cerdo, jalapeño y cebolla morada.  
Chicken, beef, pork loin, jalapeño and red onion.



### ALEMANA \$9.200

Chorizo, salame, carne y mozzarella.  
Chorizo, salame, beer and mozzarella cheese.

### BBQ \$8.700

Base de salsa BBQ, carne, tocino y orégano.  
BBQ sauce base, beef, bacon and oregano.

### AMERICANA \$9.100

Carne, cebolla caramelizada, queso cheddar, pepperoni y mozzarella.  
Beef, caramelized onions, cheddar cheese, pepperoni and mozzarella cheese.

### VEGGIE \$8.000

Queso vegetal, tomate, albahaca, champiñones salteados en oliva y zapallitos grillados.  
Vegetable cheese, tomato, basil, mushrooms sautéed in olive oil and grilled zucchini.

## POSTRES

### TORTA OREO \$3.800

### CHEESE CAKE \$4.200

### VOLCAN DE CHOCOLATE \$4.500

### KUCHEN DE NUEZ \$3.900

### KUCHEN DE FRUTOS ROJOS \$3.500

### TORTA DEL DIA \$4.100

