

MIX DE EMPANADITAS \$8900
Queso (3 unidades)
Lomo saltado (3 unidades)
Acompañado de salsa de cilantro.

TÁRTARO DE ATÚN \$11900
Cubos de atún fresco, cebolla morada, pepinillos dill, cilantro, palta y mango con dressing de mostaza antigua y soya acompañado de tostadas.

AL PIL PIL
Preparación salteada en aceite de oliva y vino blanco, con ajo, ají cacho de cabra y cilantro acompañado de tostadas.

CAMARÓN \$8900

POLLO \$8900

MIXTO \$9900

CREMA DE LA CASA \$3900

Crema de zapallo camote con suaves notas de jengibre. Servido con cilantro y crutones.

LOMO A LO POBRE \$13900

Lomo liso (250 grs.) a la parrilla, con papas fritas naturales, cebolla caramelizada y huevo frito.

POLLO LIMEÑO \$10500

Cubos de pollo y camarones a la huancaína acompañado de arroz al cilantro y papas hilo.

LOMO SALTADO \$13500

Trozos de lomo de vacuno, salteados con cebollín, tomate y especias, acompañados con papas rústicas y arroz.

SALMÓN COSTERO \$12700

Salmón a la plancha acompañado de pastelera de choclo y mantequilla cítrica.

ATÚN DEL PACÍFICO \$12900

Atún sellado con costra de semillas de sésamo blancas y negras, acompañado de quinoa con salsa atomatada.

RISOTTO CAPRESE \$10900

Cremoso risotto con queso mozzarella, tomate cherry y albahaca.

Papas fritas naturales . \$2500

Arroz / Arroz al cilantro \$2200

Puré de zapallo camote \$2200

Quinoa atomatada \$2900

Pastelera de choclo \$2900

Risotto \$2900

Ensalada de la casa \$2000

(lechuga, tomate y palmitos)

CESAR \$10900

Cubos de pollo a la parrilla, lechuga y crutones con queso parmesano y aderezo caesar.

SALMITO \$10900

Salmón a la plancha sobre cama de lechuga y rúcula, con palmitos, palta y limoneta al oliva.

SERRANA \$10900

Lechuga, jamón serrano, tomates cherry, choclo baby, palta y almendras, con dressing butterlemon.

MINI BURGER* \$7500

Mini hamburguesa casera con queso o lechuga y tomate acompañado de papas fritas y pocillo de ketchup.

CHICKEN KID* \$7500

Media pechuga de pollo a la plancha con papas fritas o arroz.

*Incluye bebida o jugo de frutilla. Menú para niñ@s hasta 12 años.

MARGARITA \$10200

Base de salsa pomodoro de la casa, queso mozzarella y orégano o albahaca.

NOSTRA \$10900

Base de salsa pomodoro de la casa, queso mozzarella, jamón serrano, rúcula y tomates cherry.

PALTA \$11900

Base de salsa pomodoro de la casa, queso mozzarella, tomates asados, carne desmechada y palta.

PESTO \$10500

Base de salsa pomodoro de la casa, queso mozzarella, tomates cherry, rúcula y salsa pesto.

AMERICANA \$11900

Base de salsa pomodoro de la casa, queso mozzarella, queso cheddar, carne mechada, pepperoni y cebolla caramelizada.

HAMBURGUESA GREGORIO \$8700

Hamburguesa casera de 180 grs. con queso cheddar, aros de cebolla apanados, huevo frito y lactonesa de la casa. Acompañado de papas rústicas.

HAMBURGUESA ITALIANA \$8500

Hamburguesa casera de 180 grs. con rodajas de tomate, palta y lactonesa de la casa. Acompañado de papas rústicas.

HAMBURGUESA GRINGA \$8900

Hamburguesa casera de 180 grs. con tocino crocante, queso cheddar apanado, rodajas de tomate, cebolla morada, pepinillos dill y lechuga, con lactonesa de la casa. Acompañado de papas rústicas.

Extra burger \$2500

Queso cheddar \$1400

Tocino \$1400

Cebolla caramelizada \$900

MECHADA LUCO \$7900

Carne desmechada, con queso mantecoso, cebolla caramelizada. En pan ciabatta. Acompañado de papas rústicas.

MECHADA ITALIANA \$8200

Carne desmechada, con rodajas de tomate, palta y lactonesa de la casa. En pan ciabatta. Acompañado de papas rústicas.

POLLO GREGORIANO \$7500

Pechuga de pollo a la plancha, con rodajas de tomate, cebolla morada, lechuga y lactonesa de la casa.

PAPAS RÚSTICAS \$6900

Papas fritas naturales acompañadas de lactonesa de la casa.

PAPAS SUPREMAS \$12900

Papas caseras con salsa de queso cheddar, tocino crocante y cebolla caramelizada.

BROCHETAS MAR Y TIERRA \$13900

Brochetas de camarón apanado, pollo y lomo con vegetales (pimenton, zapallo italiano y cebolla) acompañado de tostadas, pebre y lactonesa de cilantro.

TABLA VEGGIE \$12900

Trozos de queso mozzarella, palmitos, fondos de alcachofas, choclos baby, tomates cherry, aceitunas sevillanas, mix de frutos secos, limoneta y lactonesa de la casa.

TRILOGÍA MARINA \$13900

Exquisito ceviche de camarón y salmón con leche de tigre. Y camarones apanados bañados en salsa teriyaki.

Carne mechada	} \$1900	Tomates cherry	} \$1200
Tocino		Choclo baby	
Jamón serrano		Cebolla caramelizada	
		Aceitunas	
	Salsa Pesto		