

MORADO



Entradas

Brusquetas en Pan 78.000
Salmón ahumado, caprese, queso brie, fungi

Camarones al panco 86.000
Dressing: Con salsa cocktail

Provoleta 33.000
Con oliva, orégano, pimienta, tomamte, y albahaca

Bantoncitos de zanahoria 24.000
Dressing: Cream cheese con pimienta

Mix de carnes 86.000
Pollo, lomito, zuchinni, berengenas y papas grilladas
Dressing: salsa de soja, salsa picante

Berengenas y mariscos 82.000
Camarones al ajillo, mejillones, calamares, pulpo, berengena y zuchinni grillado
acompañados de aros de cebolla

Romanitas de surubi 82.000
Dressing: Salsa tartara

Sopas

Cazuela de Surubí	76.000
Cubos de Surubí con vegetales y papas rebajado a la crema.	
Bísquet de Camarones	78.000
Camaroncitos, verduras, fideo de arroz y un toque de crema.	
Crema de Cebolla	42.000
Clásica de Verdura	32.000
Tomate con crotones	42.000
Con un toque de Panceta y Ajo.	
De pollo	46.000

Tartas

Acelga y Espinaca	36.000
Zuchini	36.000
Pollo con catupiri	42.000
Atún	42.000
Salmón	46.000

Todas las tartas van acompañadas de una ensalada de mix de lechugas y tomate cherry.

Omelet

De verdura	30.000
Jamón y queso	34.000
De champiñones y queso mozzarella	39.000

Todos los omelettes van acompañadas de un ensalada de mix de lechugas y tomate cherry.

Sandwich Gourmet

Francés	38.000
Champñones, queso mozzarella, pollo grillado con toque de queso crema.	
Del campo	34.000
Queso mozzarella, tomate seco, jamón crudo con pesto de rúcula.	
Caesar	38.000
La clásica ensalada hecha en pan.	
Árabe	38.000
Pollo o lomo en tiritas grilladas con tomate y queso mozzarella.	

Todos los sándwich gourmet van acompañados con una ensalada de mix de lechuga y tomate cherry, los panes pueden ser a elección: Pan Pita, Pan Árabe, Pan Baguete, Pan Baguete Integral.

Grillados del Chef

Bife de Chorizo	82.000
Acompañado de torres de vegetales grillados y salsa demiglase.	
Lomito	82.000
Acompañado de papas a la crema.	
Don Joaquín	98.000
Lomito con cebolla caramelizada y 2 huevos poche acompañado con arroz queso.	
Surubí	98.000
Con salsa roquefort y papas doradas con un toque de oliva.	
Surubí mediterráneo	102.000
Con salsa de camarones y papines al romero.	
Tilapia	78.000
Con salsa de hierbas acompañado de arroz a base de curry, uva pasas y almendras.	
Salmón	98.000
Con salsa parmesano acompañado de panaché de verduras.	

Clásicos

Bife de chorizo	68.000
Lomito	68.000
Pollo	52.000
Surubí	86.000
Tilapia	68.000
Salmón	86.000

Los grillados van acompañados de verduras cortadas en juliana y una ensaladita con mix de lechugas y tomates cherry.

Ensaladas de la Granja

Oriental	58.000
Lomito en juliana, hojas verdes, brote de soja, morrones, zanahoria. Dressing: Salsa shangháí.	
Thor	58.000
Cubos de lomito, repollo banco, colchón de lechuga, tomate en cubitos, panceta, queso emmenthal. Dressing: Alcaparra y mayonesa.	
Mykonos	62.000
Roast beef, acelga japonesa, lechuga, alcaparra, tomate cherry, huevo de codorniz. Dressing: Salsa inglesa reducida.	
Caesar	52.000
Pollo en juliana, lechuga, huevo rallado, crotones, queso parmesano, panceta. Dressing: Salsa caesar.	
Champs Elysees	52.000
Pollo en juliana, hojas verdes, tomate cherry, nuez, huevo de codorniz. Dressing: Salsa roquefort.	
Veneciana	64.000
Pechuga de pollo grillado, zuchini grillado, brote de soja, espárragos, berenjenas grilladas, mix de morrones. Dressing: Salsa de soja y aceite de sésamo.	
Minerva	48.000
Pollo, acelga japonesa, lechuga, manzana verde, zanahoria, nuez, apio, queso emmenthal. Dressing: Mayonesa reducida, pimienta molida y orégano.	

Ensaladas de la Huerta

Sófocles 48.000

Lechuga mantecosa, tomate seco, rúcula, escarola, tomate cherry, choclito baby y nuez.

Dressing: Reducción de miel, aceto, miel.

Isadora 48.000

Lechuga mantecosa, tomate seco, rúcula, queso camembert.

Dressing: Aceite de oliva.

Octavio 58.000

Mix de lechuga, rúcula, panceta, mix de hongos, huevo, tomate, choclo.

Dressingde: Mayonesa con toque de curry y cúrcuma.

Caribeña 58.000

Zanahoria en tiritas, lechuga mantecosa, palmito, tomate cherry, rúcula, huevo, choclo.

Dressing: Mayonesa con aji picante.

Ensaladas del Agua

Del Mar 68.000

Camarones, lechuga morada, arroz negro, tomate cherry, cebolla en julianas, choclo.

Dressing: Salsa verde.

Victoria 72.000

Camarones, lechuga mantecosa, apio, palta, manzana verde, almendras, crotones.

Dressing: Salsa cocktail.

Renoir 68.000

Salmón ahumado, lechuga morada, lechuga mantecosa, alcaparra, rúcula, acelga japonesa.

Dressing: Vinagreta.

Pastas

Del Mar	86.000
Fetuchini con Mariscos	
Caprese	58.000
Espagueti, tomate cherry, queso mozzarella, aceite de oliva y albahaca.	
Morado	68.000
Ñoquis rellenos con roquefort en suave salsa crema.	
Con espinaca	48.000
Pippe rigatte, espinaca, cream cheese, queso parmesano y un toque de ajo.	

Risottos

Con pollo	78.000
Con fungí	82.000
Con mariscos	98.000
Con rúcula	72.000
Con ragout de champiñones y hongos de pino.	
Con camarones y limón	98.000

Postres

Tarta de frutilla Solo en época	26.000
Crepes de dulce de leche	32.000
Chesse lemon cake	32.000
Steusselkuchen con helado	26.000
Crema de papaya	32.000
Brownie con helado	36.000
Brusquetas de Frutas Frutas de estación con un toque de miel	26.000
Helados sin lactosa Banana, chocolate, frutilla	25.000