

*Bon Appetit*

*Entradas*

*Tartar de salmón*

*Salmón curado en salsa ponzu de la casa con masago, mango en vinagreta de albahaca, aguacate y mix asiáticos.*

*\$45.000*

*Hummus de la casa*

*Hummus, falafel, zanahoria baby, espárragos y col de Bruselas tatemados a la paprika. \$40.000*

*Plato Fuerte*

*Vermicelli al Nero di Seppia*

*Vermicelli en tinta de calamar, pulpo en cocción lenta sellado a la parrilla con langostinos salteados al ghee, vino blanco, salsa de espárragos y clorofila. \$62.000*

*Risotto al parmiggiano Reggiano & Tartufo*

*Risotto con trufa blanca y parmiggiano con shiitake, portobello y orellanas. \$52.000*

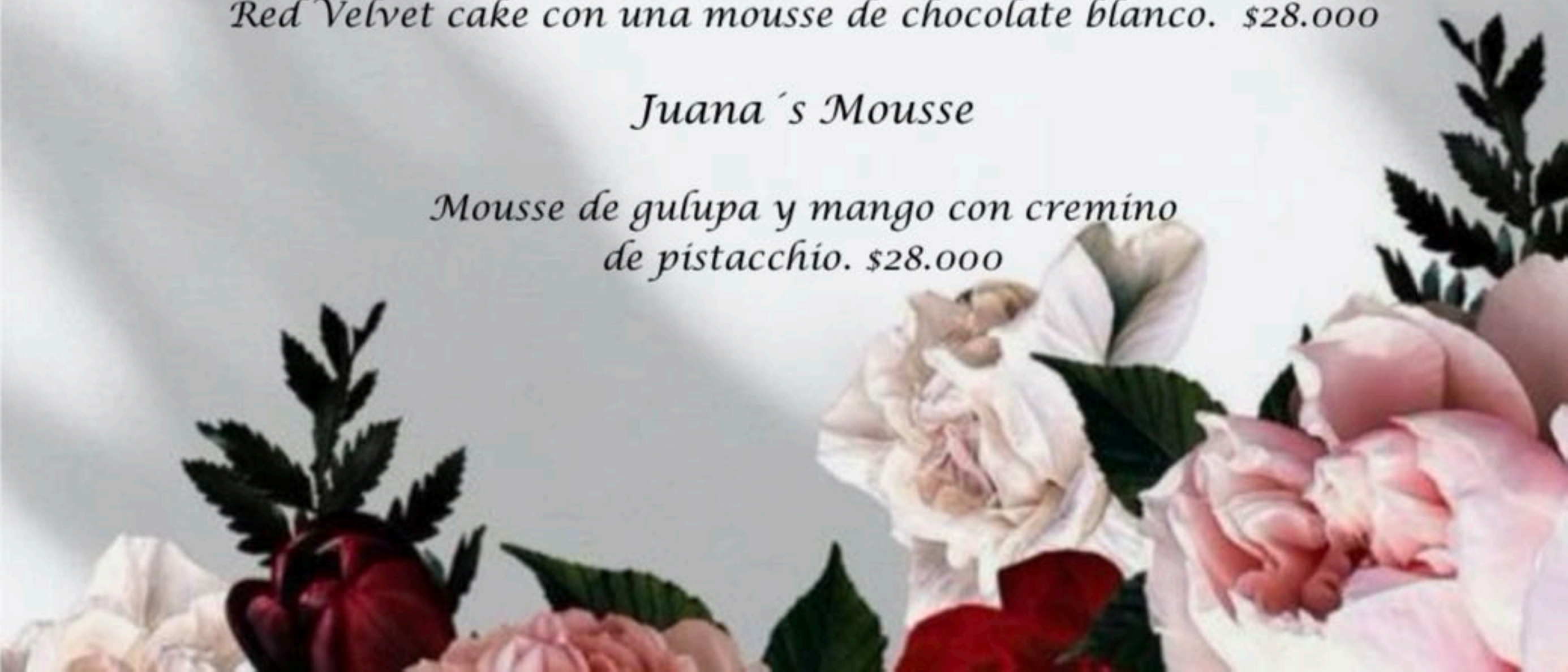
*Postres*


*Love & Friendship Rock*

*Red Velvet cake con una mousse de chocolate blanco. \$28.000*

*Juana´s Mousse*

*Mousse de gulupa y mango con cremino de pistacchio. \$28.000*





## Cocktails

*A Whisper Of Love Margarita*  
Tequila, mezcal, vermouth extra dry y cordial de  
Maracuyá con gulupa y sal de Tajín. \$ 42.000

### *The Drax*

Ron diplomático, sake,  
frambuesa y ginebra. 42.000

### *Twisted Negroni*

Campari, vermouth infusionado con  
Mora real y beefeater. \$ 42.000

### *Pisco Love & Friendship*

Pisco con te de rosas, perfume de  
lavanda y ron blanco. \$ 42.000

### *¡Oh My Word!*

Cordial de hierbabuena, Ron Diplomático planas,  
prosecco con lavanda y limoncello. \$ 42.000

### *New York sour*

Whiskey, mezcal, cordial de clavos y canela  
finalizado en vino tinto de barrica. \$ 42.000

### *Limoncello spritz*

Limoncello, prosecco y lavanda  
\$ 38.000

### *Aperol spritz*

Aperol, prosecco y twist  
de naranja  
\$ 38.000

