

Pomeriggio

B I S T R O M E D I T E R R Á N E O

:: MOZZARELLAS ::

MOZZARELLAS \$8.900 la porción
Mozzarella di Bufala Clásica
Bocconcini di Bufala (DOP y HaM)

FIOR DI LATTE \$6.400 la porción
Queso fresco de vaca de presentación
similar a la Bufala

MINI CAPRESE \$5.500 la porción
Bocconcini di Bufala y tomatitos Cherry en
aceite de oliva infusionado con albahaca

BURRATAS \$9.500 la porción
Pulpetta de centro cremoso (DOP y HaM)
Burrata Clásica / Burrata Trufada

INCLUYE PAN Y MERMELADA DE PERA, CEBOLLA O HIGOS (CONSULTE)

:: ACOMPAÑALAS CON ::

ANTIPASTO \$4.500 l/p
Tomatitos Cherry y tomates
secos mezclados con pesto de
la casa • Alcachofas italianas
marinadas • Mezclum de
aceitunas mediterráneas
• Peperoncini rellenos con atún
• Mezclum de hojas verdes

CECINAS \$5.900 l/p
Prosciutto di Parma DOP
• Salame Felino IGP
• Mortadella Pistacho
• Gispeck, cortes de jamón
ahumado Negrini • Coppa
di Parma IGP • Selección
de 3 cecinas

QUESOS \$5.600 l/p
Grana Padano, maduro y seco,
notas semi picantes • Asiago, notas
dulces y acidulas, región del Véneto
• Provolone, leche de cabra, tono
dulce, suave picante • Gorgonzola,
cremoso muy maduro, color
marmolino con vetas azules

PROSCIUTTO SAN DANIELE 60 G. \$5.700 / CAMARONES SALTEADOS \$5.900

:: MEZZE TABLAS & ENTRADAS ::

TABLA POMERIGGIO CLÁSICA
Trozos de Grana Padano, queso Gorgonzola, Prosciutto
di Parma (DOP), mortadela fina con pistacho.
\$29.900

TABLA POMERIGGIO SPECIALE
Mozzarella clásica, Prosciutto di Parma (DOP), salame
Felino, mortadela pistacho, cortes de Grana Padano y
mezcla de tomates Cherry con pesto de la casa.
\$32.500

TABLA GRAN DEGUSTACIÓN
Selección de quesos premium DOP, Grana Padano, Asiago,
Gorgonzola, Provolone, Burrata, Mozzarella Fior di Latte.
\$32.500

**TÁRTARO
POMERIGGIO**
Tártaro de filete
mezclado con burgol,
menta, acompañado con
Burrata y focaccia
grillada.
\$13.800

**BRUSCHETTA
ORIENTAL DE
ATÚN FRESCO**
Atún fresco y palta, con
aderezo oriental sobre
focaccia grillada
de la casa.
\$11.600

**HUEVOS
ESTRELLADOS**
Sobre papitas rústicas
con sal trufada, huevos
pochados y Serrano
crocante.
\$9.200

EL PULPO GALLEGO
Marinado en pimientos
de colores encurtidos,
sobre papas amarillas
rotas. Salseamos con
aioli pimentón ahumado
y aceite de achiote.
\$13.500

LA BURRATA FUNDIDA
Salsa de setas silvestres
cosechadas a mano, con
un toque de aceite de
tartufo, sobre esto la
burrata fundida
\$16.900

MOULES & FRITES
Gran olla de choritos a la
Marinière, acompañados
de papas fritas
artesanales.
\$13.800

:: DEL HUERTO :: ENSALADAS Y ALGO MÁS

PULPO GRIEGO \$15.800
Marinamos con oliva, alcaparras y palta.
Acompañamos de mezclum de hojas verdes,
tomates Cherry confitados y cebollita
morada encurtida. Tapenade de aceitunas
y trocitos de queso feta.

TABOULEH DE CAMARONES \$12.500
Camarones marinados en oliva y salteados
en finas hierbas sobre tabouleh de lentejitas
rojas, castañas de Cajú garrafiñadas
entremezclado con palta y verduritas. Salseamos
con yoghurt griego y Garam Masala.

MEZZE MEDITERRÁNEO \$8.500
Falafel y hojitas verdes con tomatitos al horno.
Servimos con babaganoush, caviar falso de
mostaza y lavash hecho en casa.

CAPRESE A LA MANERA POMERIGGIO \$11.800
Moderna interpretación de una ensalada
Caprese con mozzarella clásica, agregamos
tomates Cherry horneados. Coronamos con
crocante de prosciutto.

LA ENSALADA NÓRDICA \$14.300
Combinamos salmón ahumado con tártaro
de salmón y palta, vinagreta de raíz
picante acompañamos con mix de verdes.

ENSALADA VITELLO TONNATO \$12.900
Carpaccio de lomo de res acompañado
de la tradicional salsa de atún, crunch de
alcaparras, mix de verdes y Grana Padano.

CÉSAR CLÁSICA \$12.500
Lechuga Romana bañada en abundante
salsa César Pomeriggio, coronamos con
Grana Padano y crutones de la casa.
ELIGE TU PROTEÍNA:
Camarones o Pollo

P O M E R I G G I O A FUEGO LENTO

PREPARACIONES PREMIUM (STOCK DIARIO LIMITADO)

EL ASADO DE TIRA ANGUS \$29.300
Costilla Angus de libre pastoreo X región, cocinado
lentamente a la leña (12 horas). Servimos sobre polenta
cremosa y tomatitos horneados.

EL GARRÓN DE CORDERO \$22.500
Garrón trasero de cordero Magallánico, 12 horas de
cocción acompañado de papitas belgas. Salseamos
con reducción de Cabernet Franc y arándanos.

EL CONFIT DE PATO \$19.500
Glaseado en reducción de Drambuie y naranja,
acompañamos con risotto de remolacha braseada,
salsa de queso azul y castañas de Cajú crocante.

PASTA A LA RUOTA \$16.900
Fetuccini de la casa preparados en horma
de Grana Padano frente a su mesa.
AGREGADOS: Camarón / Prosciutto / Pollo \$4.500
Huevo Pochado \$3.200

:: FOGONES :: MAR Y TIERRA

BRISKET Y PAPARDELLE \$17.500
Pecho de Angus cocinado lentamente con leña
de nogal, sobre papardelle de la casa al burro.

ATÚN ITALIANISSIMO \$15.900
A la llama con costra de pistachos, sobre Orzo
cremoso, bocconcini y tomates Cherry horneados.
Terminamos con pesto de la casa.

FIDEUÁ DE CAMARONES, KOKOTXAS Y GAMBA \$14.500
Orzo al pomodóro, entremezclado con camarones,
kokotxas a la mantequilla. Terminamos con alioli
y gamba al olivo especiado.

CAMARÓN BISTRÓ \$15.900
Camarones crocantes sobre spaghetti
entremezclados con rúcula, tomates Cherry,
champignon parís, bañados en salsa cremosa
de limón sutil y albahaca.

MERLUZA EN COSTRA \$17.500
Merluza tempurizada sobre papas Andinas
rotas y ensalada a la chilena. Acompañamos
con aioli de pimentones ahumados.

CANELÓN DE BERENJENA \$13.500
Relleno de láminas de pecho Angus y
Straciatella sobre fonduta de tomates,
terminamos con Grana Padano.

EL SALMÓN POMERIGGIO \$17.900
Con su piel crocante sobre salsa cremosa
de queso azul y gnocis de camote.

RISOTTO DEL MAR \$16.200
Cremoso risotto al azafrán con camarones
y variedad de mariscos del día.

SPAGUETTI FRUTTI DI MARE \$16.500
Spaguetti con pomodoro San Marzano,
entremezclado con camarones,
mix de mariscos y pulpo.

LOS CAPELLINI TRUFADOS \$15.500
Capellini con pasta de tartufo negro,
huevo pochado y coronado con
láminas de trufa.

:: NUESTROS PRODUCTOS SON IMPORTADOS Y ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD ::

:: FOCACCERIA ::

TODOS NUESTROS SÁNDWICHES DE FOCACCIA ESTÁN HECHOS CON FOCACCIA DE LA CASA

RIGOLETTO \$11.500

Mortadella DOP al pistacho, Stracciatella Pomeriggio, pistacho fresco tostado.

MATILDA \$11.500

Prosciutto di Parma, Stracciatella Pomeriggio, tomate confitado y rúcula.

DELIZIA DI MANZO \$11.500

Carpaccio di manzo, tapenade cremoso y albahaca fresca.

TOSCA VEGGIE \$11.500

Stracciatella di Gorgonzola, crema de tomates secos y confitados, rúcula y alcachofas marinadas.

ALESSIA \$12.500

Láminas de salmón ahumado, Stracciatella ala alcaparra y rúcula.

LA BOSS \$12.500

Salami di Napoli, berenjenas y zucchini grillados, Stracciatella al pesto.

:: AGREGADOS ::

MORTADELLA DE PISTACHO \$2.100 / PROSCIUTTO SAN DANIELE (60 GR.) \$5.700
PROSCIUTTO DI PARMA \$3.800 / CARPACCIO DI MANZO \$3.500
SALMÓN AHUMADO \$5.900 / SALAMI DI NAPOLI \$4.900

:: UNTABLES ::

PURE DE TOMATES CONFITADOS Y SECOS \$2.500
STRACCIATELLA DE PESTO \$1.900 / TAPENADE \$1.900
STRACCIATELLA GORGONZOLA \$1.900

:: BOCATAS & BURGERS ::

TRIO POMERIGGIO \$9.900

Tres Mini Burgers de 50 gr., mayonesa pomodoro de la casa y cebolla caramelizada en pan Brioche.

PEPITO DE LA CASA \$12.500

Cortes de lomo liso, mix de pimentones, mayonesa pesto en pan Ciabatta, acompañado con mix de hojas.

LA VEGAN BURGER \$11.900

Plant based Burger sobre mix de verdes, cebolla caramelizada, queso, mayonesa vegana y pan vegano. Incluye papas fritas crujientes.

HAMBURGUESA CAPRESE \$12.900

Mezcla Angus Wagyu, mix de hojas verdes, mozzarella de búfala, mezclum de tomates secos y pesto de la casa en pan Brioche. Incluye papas fritas crujientes.

HAMBURGUESA CLÁSICA \$12.900

Mezcla Angus Wagyu, queso cheddar, tocino ahumado crunchy, aros de cebolla, pepinillos dill, mix de verdes y tomate en rodajas. Incluye papas fritas crujientes.

:: CAFETERÍA ::

AFFOGATO POMERIGGIO	\$ 5.200
CAFÉ HELADO	\$ 4.900
IRISH COFFEE	\$ 6.500
CAPUCCINO	\$ 3.400
CAPUCCINO DOBLE	\$ 3.800
LATTE	\$ 3.600
AMERICANO	\$ 3.200
AMERICANO DOBLE	\$ 3.500
LUNGO	\$ 2.500
ESPRESSO	\$ 2.300
RISTRETO	\$ 2.300
ESPRESSO DOBLE	\$ 2.900

MACHIATTO	\$ 2.900
MACHIATTO DOBLE	\$ 3.200
TÉ AHMAD	\$ 2.500
INFUSIÓN	\$ 2.900
FRENCH CHOCOLAT	\$ 3.900
(Pídelo con crema)	
CHOCOLATE Marshmellow	\$ 6.100
TE CHAI	\$ 5.200
SUPER LATTE	\$ 5.200
MOKKA	\$ 5.200
CORTADO	\$ 3.400
CORTADO DOBLE	\$ 3.800

PREGUNTA POR LA BOLLERÍA DEL DÍA...

Pain au Chocolat \$2.100	Cinnamon Roll \$2.100	Gran Croissant Courbe \$1.900
Twister de Chocolate \$2.100	Trenza Maple / Pecan \$2.100	Croissant au Beurre \$1.900

:: DESAYUNOS POMERIGGIO ::

HUEVOS BENEDICTINOS CLÁSICOS

Sobre focaccia de la casa servimos huevos pochados, salsa holandesa, palta, pancetta y prosciutto crocante.
\$9.900

HUEVOS BENEDICTINOS POMERIGGIO

Sobre focaccia de la casa servimos huevos pochados, salsa holandesa, palta y salmón ahumado.
\$9.900

FRENCH TOAST

Nuestras tostadas francesas en pan brioche elaboración propia, maple syrup y frutos del bosque.
\$7.800

SANDWICH CROISSANT CLÁSICO

Gran croissant relleno de jamón pierna y queso mozzarella fundido.
\$7.300

PAILA DE HUEVOS

Pídelos revueltos o fritos, acompañado de canasta de pan de campo y mantequilla.
\$6.500

GRANOLA DE LA CASA

Tazón de granola hecha en casa, yoghurt griego, miel y frutos rojos.
\$3.900

BOWL DE FRUTAS FRESCAS DE LA ESTACIÓN \$2.900

:: ARMA TU DESAYUNO :: MAS DELICIAS \$12.900

ELIGE ENTRE

Huevos fritos, revueltos u omelette (jamón pierna, queso y tomate).

ELIGE ENTRE

Gran tazón de granola con yoghurt griego, miel y frutos rojos ó tazón de frutas frescas de la estación.

ELIGE ENTRE

Café de grano, té variedades o café americano refill.

ACOMPAÑADO DE jugo de naranja natural y canasta de panes de campo con bollería, mantequilla, mermelada y palta

CANASTA DE PAN DE CAMPO
Individual \$1.800 / Familiar \$3.200

:: LA DOLCE VITA ::

MOUSSE AU CHOCOLAT \$6.500

Crocante de naranja y almendras, mousse de chocolate 56% cacao, caramelo de naranja

CAPRICO CARIBEÑO \$6.500

Dacquoise de coco, piñas asadas, semi frio de coco, trozos frescos de piña y mango, tuile de cacao y shot de maracuyá.

TIRAMISÚ \$6.500

Capas alternadas de bizcochos de cacao remojados en café acompañado de una crema liviana de queso mascarpone, con cremoso de café.

CHEESECAKE \$6.500

Base de galleta, mousse de queso con un centro de frutos rojos y una chantilly de queso cremoso

CANNELLE \$1.900

Pequeños bizcochos caramelizados y crocantes por fuera, con un interior húmedo y suave.

ESPECIALIDAD DE LA CASA \$7.500

Mousse de mozzarella y burrata, cremoso de mango sobre crocante de limón y chocolate, sable de naranja con reducción de chutney de pera.

CRÈME BRÛLÉE \$6.500

PREGUNTA POR NUESTRA BOUTIQUE DE ENTREMETS

MINI TARTAS, MINI PROFITEROLES
ENTREMETS (ELIGE 2) \$8.500

Pomeriggio