



MENU

2020

y iolé!

TAPAS & ENTRADAS

PANCETA ESTRELLADA

Panceta de cerdo trufada, cebolla, champignon portobello, papa en cubos y huevo frito.

\$14,000

BOMBAS DE CARNE

Croquetas de papa rellenas de carne con salsa tártara picante. (5 unidades)

\$14,000

TORTILLA DE PAPA

Tradicional tortilla de papa con chorizo español y cebolla.

\$10,000

GAMBAS AL AJILLO

Gambas, ajo, aceite de oliva y perejil. (6 unidades)

\$32,000

CHAMPINONES AL AJILLO

Champiñon Paris al ajillo acompañado de baguette.

\$16,000



TABLA MIXTA

Queso de cabra, queso brie, jamón serrano, chorizo español, chorizo sarta, fuet, mixtura de verdes, tomates asados, aceitunas verdes y negras, acompañado de pan baguette.

\$ 60,000

EMPANADAS

En masa de harina de trigo, horneadas (4)

1. Queso de cabra y bocadillo.
2. Champiñón y queso manchego.
3. Espinaca y queso de cabra.
4. Pera, cebolla caramelizada y queso brie.

\$ 16,000

PATATAS ALIOLI

Papas rústicas, jamón serrano y crema de alioli.

\$ 13,000

MIX DE MARISCOS

Salteado de Camarones, calamar y pulpo con ajo confitado, aceite de oliva y pimentón dulce.

\$ 23,000

LANGOSTINO CROCANTE

Langostino pelado y apanado con chicharrón de cerdo sobre paté de queso con aceitunas negras. (4 unidades)

\$ 29,000

CALAMAR DE BURGOS

Tubo de calamar relleno de champiñón y queso, caviar, crocante de jamón serrano, sobre puré de morcilla.

\$ 34,000

PULPO A LA GALLEGA

Pulpo a la parrilla, pimenton dulce, aceite de oliva, sobre cubos de papa al vapor. (Opcional papa chips)

\$ 42,000



PULPO A LA GALLEGA

PATATAS BRAVAS

Papas rústicas, chorizo y salsa brava.

\$ 13,000



PATATAS BRAVAS

TAPAS
& ENTRADAS

MONTADITOS



MONTADITO DE SERRANO

Baguette, mozzarella de búfala, tomate asado y jamón serrano.

\$6.000

MONTADITO DE BRIE



Baguette, queso brie, tomate asado y pistacho.

\$6.000

MONTADITO DE POLLO

Baguette, pollo al alioli y tomate asado.

\$6.000

MONTADITO DE CAMARONES

Baguette, camarón al pesto de perejil y tomate.

\$6.000

MONTADITO DE LANGOSTINO

Baguette, paté de quesos con aceituna negra, langostino parrillado y tomate cherry.

\$6.000

TABLA DE MONTADITOS

5 unidades de los montaditos que elijas.

\$26.000





PAELLAS

PAELLA MIXTA

Arroz parbolizado, camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo, langostino, chorizo español, carne de res y cerdo.

Para 2: \$70.000
Para 4: \$140.000
Para 6: \$210.000

PAELLA DE MAR

Arroz parbolizado, camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo y langostino.

Para 2: \$85.000
Para 4: \$170.000
Para 6: \$255.000

PAELLA DE CARNES

Arroz parbolizado, chorizo español, carne de cerdo, res, colombinas de pollo y chicharrón de pollo.

Para 2: \$60.000
Para 4: \$120.000
Para 6: \$180.000

PAELLA CORTES

Arroz bomba, camarón, gamba, pulpo, coronas de calamar, mejillón verde, almeja blanca y mejillón negro.
\$ 54.000

PAELLA DE MAR

Paella a base de camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo y langostino.
\$ 48.000

PAELLA MIXTA

Paella a base de camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo, langostino, chorizo español, carne de res y cerdo.
\$ 44.000

PAELLA DE CARNES

Paella a base de chorizo español, carne de cerdo, res, colombinas de pollo y chicharrón de pollo.
\$ 42.000

PAELLA NEGRA

Paella en tinta de calamar a base de camarones, anillos de calamar, mejillones, pulpo, langostino y panceta de cerdo caramelizada.
\$ 49.000

PAELLA GRIEGA

Orzo con camarones, anillos de calamar, mejillones, alcachofas, tomate asado, chorizo y queso de cabra gratinado.
\$ 42.000

PAELLA VEGETARIANA

Arroz parbolizado, zucchini, champiñon portobello, alcachofa y espárragos.
\$ 39.000



ESPA ÑOL

MEDITERRANEO



ORZO CON MARISCOS
Orzo cremoso con camarones, anillos de calamar, pulpo y mejillones.
\$ 42.000

PANCETA AL HORNO
Panceta de cerdo (230 gr.) horneada, sobre puré de yuca con ensalada de tomate y cebolla acompañado de crema agria.
\$ 28.000

MILANESA PROSCIUTTO
Milanesa de pollo sobre cama de espaguetis, crema de limón, jamón serrano y rúgula.
\$ 32.000

PECHUGA PESTO
Pechuga horneada (350 gr.) con salsa pesto de tomates asados, acompañada de espárragos y puré de papa nativa.
\$ 28.000

LINGUINE CON MARISCOS
Linguine con camarones, anillos de calamar, pulpo, mejillones negros en salsa de bisque de langostinos.
\$ 42.000

FILETE MIGNON
Lomo fino (250 gr.) albardado en tocineta, acompañado de puré de papa, ajos rostizados, vegetales salteados y salsa demi-glace con champiñón.
\$ 42.000

RISOTTO DE TORO
Arroz arborio, champiñones y rabo de toro.
\$ 39.000

CALLOS A LA MADRILENA
Estofado de callos con garbanzo y chorizo español.
\$ 31.000

SALMON MEDITERRANEO
Salmón horneado (250gr.) con quenelles de papa nativa y salsa de cúrcuma, pomelo y zanahoria. Acompañado de espárragos y tomates cherry.
\$ 44.000

RABO DE TORO
Estofado de rabo de res (350 gr.), acompañado de patatas horneadas, zanahoria y arroz blanco.
\$ 39.000

VEGE TALES

ENSALADA GRIEGA

Mixtura de lechugas, queso de cabra, jamón serrano, alcachofas, tomates frescos, tomate asado, mezcla de aceitunas verdes y negras, con vinagreta de arándanos.

Ordénala sin jamón.

\$30,000



ENSALADA GRIEGA



FLAN DE QUESO DE CABRA

POSTRES

FLAN DE QUESO DE CABRA

Flan a base de huevo, queso de cabra y crema blanca.

\$14,000

PIE DE MANZANA

Tarta de manzana con helado de vainilla.

\$14,000

QUILLOS

CROQUETAS LE BLEU

Croquetas de Cordon Bleu acompañadas de papas a la francesa o pasta al burro.

\$18,000



BEBIDAS DE LA CASA

JUGOS

Vermell (Frutos rojos)	\$8.000
Mango y naranja	\$8.000
Naranja, mandarina o limón	\$7.500

SODAS

Elaboradas con agua mineral San Pellegrino

Lulo y hierbabuena	\$8.000
Feijoa y jengibre	\$8.500
Mora y albahaca	\$8.000

TÉS FRIOS

Té verde, piña, naranja y jengibre	\$7.000
Pepino, jengibre y manzana verde	\$7.000

OTRAS BEBIDAS

Agua San Pellegrino 505 ml	\$12.000
Agua Nacimiento	\$7.000
Agua Sierra Fría con gas	\$6.500
Soda Breña	\$6.500
Ginger Ale Canada Dry	\$6.500
Gaseosa	\$6.500
Té Hatsu	\$8.000



EMPA- REDADOS



EMPAREDADO DE MILANESA



EMPAREDADO IBERICO

EMPAREDADO DE LOMO

Pan artesanal, lomo fino, queso mozzarella, tomate, berenjena asada, chimichurri, mayonesa española y lechuga morada.

\$ 22.000

EMPAREDADO IBERICO

Pan artesanal, jamón serrano, chorizo español, lechuga, tomate, queso ovoline y mayonesa española.

\$ 22.000

EMPAREDADO DE PANCETA

Pan artesanal, panceta de cerdo, mayonesa de la casa, lechuga, tomate, cebolla y cilantro.

\$ 16.000

EMPAREDADO DE MILANESA

Pan artesanal, milanesa de pollo, lechuga, aguacate y mayonesa de siracha.

\$ 16.000

CONGELADOS

KIT PAELLA MIXTA

Kit con todos los ingredientes para preparar una Paella Mixta para 4 personas

\$ 100.000

POLLO A LA PROVENZAL

Pollo entero con piel, marinado por 48 horas, acompañado de papas, cebolla y zanahoria.

\$ 45.000

MIX DE MARISCOS

Descripción.

\$ 00.000

BOMBAS

De carne

\$ 00.000

De jamón serrano y queso manchego.

\$ 00.000

EMPANADITAS IBERICAS (8)

Descripción.

\$ 00.000



KIT DE PAELLA MIXTA

CONSERVA 1

Uso..

\$ 00.000

CONSERVA 2

Uso..

\$ 00.000

SALSA BRAVA

Uso..

\$ 00.000

ALIOLI

Uso..

\$ 00.000

SALSAS