

MORADO

*Recetas
que invitan
a volver*



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.	
Criolla	42.000
Trozos de Lomito, pure de tomate natural, cebolla y fideo de cabello de angel.	
Clásica de Verdura	34.000
Tomate con crotones	42.000
Con un toque de Panceta y Ajo.	
De pollo	46.000
Tiritas de pollo, mix de verduras con un toque de limon y jengibre.	

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 tomate cherry, lechuga mantecosa y lechuga morada con un dressing de la casa.

Omelet

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

Todos los omelettes van acompañadas de un ensalada de tomate cherry, lechuga mantecosa y lechuga morada con un dressing de la casa.

Sandwich Gourmet

Francés	38.000
Champiñones, queso mozzarella, pollo grillado con toque de queso crema.	
Español	38.000
Queso mozzarella, morrones y lomito.	
Caesar	38.000
La clásica ensalada hecha en pan.	
Árabe	38.000
Pollo o lomo en tiritas grilladas con tomate y queso mozzarella.	
Mediterraneo	38.000
Aceitunas, huevo duro, queso muzarella, jamon crudo, tomate y rucula.	
De campo	34.000
Queso muzarella, jamón crudo, pesto de rúcula y tomate seco.	

Todos los sándwich gourmet van acompañados con una ensalada de tomate cherry, lechuga mantecosa y lechuga morada con un dressing de la casa.
Los panes pueden ser a elección: Pan Pita, Pan Árabe, Pan Baguete.

Grillados del Chef

Bife de Chorizo	82.000
Acompañado con torres de vegetales grillados y salsa demiglase.	
Lomito	82.000
Acompañado de puré de papas.	
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 risotto cuatro queso.	
Tilapia	78.000
Con salsa de hierbas acompañado de arroz a base de curry, uva pasas y almendras.	
Salmón	98.000
Con salsa roquefort y panache de verduras.	
Pollo	72.000
Con salsa de coco y arroz multicolor.	
Pollo al Cassis <i>*Nuevo*</i>	78.000
Acompañado con arroz queso.	
Ojo de bife <i>*Nuevo*</i>	78.000
Acompañado con ensalada Veronica: Rucula, mango, cebolla morada, aguacate. Dressing: Agri Dulce	

Clásicos

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

Los grillados clasicos van acompañados de una ensalada de mix de verdes con tomate cherry y verduras en juliana zanahoria, zuchini y berenjenas.

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.

Thor media 48.000

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.

Caesar media 42.000

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, esparragos, 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 y orégano.

Monet 52.000

Pavita, mix de lechugas, Espinaca, mix de hongos, tomate cherry, aceitunas negras.

Dressing: Reduccion de mostaza.

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 tiras, lechuga mantecosa, palmito, tomate, rúcula, huevo, choclo.

Dressing: Mayonesa con aji picante.

Basilea 42.000

Tomate, mix hojas verdes, cebolla morada, mozzarella fresca, rucula, crotones.

Dressing: Reduccion de miel y aceto balsamico.

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.

Exótica 68.000

Surubi grillado, hojas verdes, mango, palta, morrones rojos y verdes.

Dressing: Reduccion de coco y curry.

Niza 48.000

Atún, colchon de lechuga, esparrago, huevo, tomate cherry, aceituna negras y alcaparra.

Dressing: Aceite de oliva y limón.

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.	
Malfatti	52.000
Bolitas de acelga y ricota con salsa de tomate confitados.	

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	98.000
Y un toque de limón	
Con verdura	68.000

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

Brunch

platos nuevos

Fit

Bowl Morado	22.000
Granola, frutas de estación, yogurt natural y un toque de miel	
Tostadas	18.000
Dos tostadas de pan lactal, acompañado de mermelada light y queso crema	
Tapioca capresse	22.000
Tapioca rellena de queso, tomate y albahaca	

Gluten Free

Galletita de avena y Choco chips	18.000
Seis unidades	
Afajores de maicena	15.000
Seis huevos	
Mini pastafrola de guayaba	25.000
Cinco huevos	
Brownie Almendrado	9.000
Medialunas	9.000
De harina almendrada con dulce de leche	
Cookies Brownie	20.000
Cinco unidades	

Brunch

platos nuevos

Clásicos

Huevos Benedictinos	40.000
Dos huevos pochados en pan de molde, con jamón serrano o salmón ahumado Acompañado con ensalada de temporada y nuestra salsa holandesa	
Tostada de la huerta	30.000
Dos huevos pochados con un toque de almendras caramelizadas en colchon de rucula, palta y tomate cherry	
Huevos revueltos	22.000
Croque madame	22.000
Mixto de jamón y queso	20.000
French Toast	22.000
Dos rebanadas de pan de miga, suavemente salteadas en manteca, canela y almíbar	
Medialunas	6.000
Croissant caliente	15.000
Relleno de jamón y queso	
Chipitas	10.000
Seis unidades	
Mbeju clásico	14.000