

Manidaje

01. ENTRADAS

Burrata y Prosciutto di Parma	\$ 2550
Nuestro Ceviche	\$ 1450
Geishas de Salmón	\$ 1490
Mollejas del Chef	\$ 2150
Gambas al ajillo	\$ 1850
Crudo Di Parma, con babaganush y mini pitas tibias	\$ 1980
Salchicha parrillera con provoleta y salsa criolla	\$ 1210
Tortilla Española Chorizo colorado y espárragos trufados	\$ 1110
Aceitunas Ascolanas con salsa tártara	\$ 750
Mejillones a la Provenzal	\$ 1050
Rabas con Alioli Cítrico	\$ 1350
Buñuelos de Espinaca con salsa tártara	\$ 750
Brochette de vieiras, mejillones, langostinos y panceta	\$ 1990
Texturas de Hongos	\$ 1920
Pulпитos y Papas Rotas	\$ 2950
Tabla Ibérica (jamón ibérico bodega, jamón bellota, bondiola bellota, selección de quesos y encurtidos)	\$ 6500

Formas de pago, efectivo, débito, Visa y Mastercard.
Servicio de mesa \$150 (En menú ejecutivo está incluido)

Manidaje

02.

ENSALADAS

Caesar con Pollo	\$ 910
Caesar con Langostinos o Salmón	\$ 1850
Ensalada de Langostinos	\$ 1950
Ensalada de rúcula, higos y Patagonzola	\$ 1250
Ensalada Mediterránea. <i>Cous cous, pimientos, corazón de alcaucil, alcaparras y olivas negras</i>	\$ 1150
Ensalada Tibia de puerro, lechugas y castañas de caju	\$ 1150
Ensalada de Rúcula y Parmesano	\$ 850
Ensalada de tres gustos a elección	\$ 850

03.

GUARNICIONES

Alcaucil o Coles al modo del chef	\$ 650
Puré de Papas o Papas al Natural	\$ 390
Texturas de Boniato	\$ 390
Puré de Cabutia	\$ 390
Espinacas a la crema	\$ 490
Espárragos grillados	\$ 650
Verduras grilladas	\$ 450
Papas fritas o Papines Soufle	\$ 390
Milhojas de Papas	\$ 490
Batatas fritas con mayocurry	\$ 390
Revuelto de Gramajo	\$ 600

Maridaje

04. PRINCIPALES

Pamplona de pollo	\$ 1350
Pamplona de cerdo, piña asada y puré de boniato	\$ 1450
Kentucky ribs & Cole Slaw	\$ 2400
Tomahawk <i>Ideal para compartir entre 2/3 personas</i>	\$ 7100
Ojo de bife <i>Sugerimos no pedirlo muy cocido</i>	\$ 2500
T-Bone <i>Sugerimos no pedirlo muy cocido</i>	\$ 3950
Entraña - Consultar -	\$ 3500
Maridaje <i>Milanesa de bife de chorizo, cintas Alfredo y huevo frito</i>	\$ 1550
Asado Sous Vide <i>(18 horas de cocción, para 2 o 3 personas)</i>	\$ 7800
Trucha, puré de arvejas y arroz salvaje	\$ 2950
Paella de mariscos y socarrat	\$ 3450
Salmón rosado a la plancha	\$ 2950
Pulpo a la chapa con de papas al natural	\$ 7900
Pesca del día al modo del chef	\$ 1950
Risotto de Langostinos y espárragos	\$ 2850
Risotto de Hongos	\$ 1850
Solomillo de Ciervo y Quinotos	\$ 3600
Rack de Cordero Oriental	\$ 3600

Manidaje

Nuestras pastas caseras son elaboradas por **PIADOLA**

05. PASTAS

Lasagna vegetariana <i>Capas de vegetales, salsa filetto, muzzarella y parmesano</i>	\$ 1250
Ñoquis tricolor con salsa a elección	\$ 890
Cappellacci de cordero <i>Rellenos de cordero braseado 6 horas y reducción de Merlot</i>	\$ 1950
Varenikes <i>Nuestra interpretación de la tradicional pasta, con el perdón de la Bobe</i>	\$ 1420
Raviolón de ternera gratín <i>Rellenos de ternera braseada, crema de leche y parmesano gratinado</i>	\$ 1750
Dalplin Genoves tuco y pesto <i>Rellenos de seso, mollejas y ternera braseada, un manjar</i>	\$ 1750
Raviolón de espinacas con salsa a elección	\$ 1310
Sorrentinos de Salmón <i>Rellenos de salmón ricota y eneldo en salsa de crema de hongos</i>	\$ 1950
Cintas negras, langostinos y crema de ajos <i>Cintas al huevo con tinta de sepia, en suave crema de ajos braseados al romero</i>	\$ 2650
Cintas de Espinacas <i>Con polpetas de lomo y suave filetto</i>	\$ 1700
Tagliatelle de Cecco y mejillones al vino blanco	\$ 1850
Oriccietti de Cecco con hongos y aceite de trufas	\$ 1750
Creppes de espinacas en salsa mixta	\$ 1350
Pappardelles Mediterráneos <i>Sarteneados con olivas negras, corazón de alcaucil, cherrys, alcaparras y albahaca</i>	\$ 1450

Manidaje

06. POSTRES

Volcán de chocolate	\$ 1200
Volcán de dulce de leche	\$ 1200
Flan casero mixto	\$ 550
Il Vero Tiramisú	\$ 750
Creme Brulee	\$ 750
Mousse de chocolate	\$ 850
Higos en almíbar y Quesos	\$ 850
Zapallos y Naranjas en almíbar con crema	\$ 850
Tabla de frutas	\$ 900
Creppe de dulce de leche	\$ 550
Strudel de manzana	\$ 1300
Frutillas con crema	\$ 900
Budín de Pan mixto	\$ 600
Vigilante Gourmet	\$ 900
Nuestro Melón	\$ 900
Postre Cítrico	\$ 990
Dúo de Profiteroles	\$ 1250
Bochas de Helado (2) a elección <i>(Frutilla - limón - chocolate - crema americana - dulce de leche)</i>	\$ 660

Manidaje

07. BEBIDAS

COPA DE VINO	\$ 510
CERVEZAS	
1/2 Pinta	\$ 330
Pinta	\$ 430
Corona 375cc	\$ 380
Cerveza en Lata 500cc	\$ 350
GASEOSAS - Línea Coca-Cola -	\$ 200
AGUAS - Villavicencio -	\$ 200
Aguas saborizadas - Línea Levité -	\$ 200
Aqua Panna	\$ 690
San Pellegrino	\$ 690
CAFÉ	
Espresso	\$ 200
Espresso Cortado o con Crema	\$ 220
Espresso Lungo	\$ 220
Espresso Lungo Cortado o con Crema	\$ 270
TÉ	\$ 200
Silencio (<i>Té verde-manzanilla-naranja</i>)	
Grey (<i>Té negro - Esencia de bergamota</i>)	
Ilumine (<i>Té negro clásico</i>)	
Verde (<i>Té verde - canela - jengibre</i>)	
NATURALES	
Exprimido de Naranja	\$ 330
Exprimido de Pomelo Rosado	\$ 350
Exprimido de Naranja y Pomelo Rosado	\$ 350
Limonada o Pomelada con menta y jengibre	\$ 810