

Maridaje

01. ENTRADAS

Trío de tacos	\$ 1.890
Carpaccio tradicional	\$ 2.350
Sopa cremosa de espárragos	\$ 1.350
Sopa de estación - Calabazas y peras	\$ 1.350
Brochette de Vieras Guancaina	\$ 2.550
Cholgas a la provenzal	\$ 1.350
Burrata con crudo y mortadela con pistachos	\$ 3.950
Vitel Toné	\$ 2.350
Mix de achuras	\$ 3.250
Chorizo, morcilla, provoleta, mollejas y riñón	
Gambas al ajillo	\$ 2.650
Tortilla española	\$ 1.350
Aceitunas Ascolanas	\$ 1.180
Rabas	\$ 1.880
Buñuelos de espinaca	\$ 1.180
Plato Ibérico	\$ 7.500
Textura de hongos	\$ 2.650
Portobellos rellenos	\$ 2.550

Maridaje

02.

ENSALADAS

Caesar con pollo	\$ 1.600
Caesar con langostinos o salmón	\$ 2.600
Ensalada de higos y patagonzola	\$ 1.950
Ensalada Mediterránea	\$ 2.300
<i>Cous cous, pimientos, corazón de alcaucil, alcaparras y olivas negras</i>	
Kale con tomates orgánicos	\$ 1.250

03.

GUARNICIONES

Ensalada de tres gustos a elección	\$ 850
Ensalada de rúcula y parmesano	\$ 950
Puré cremoso de coles	\$ 700
Alcauciles o coles gratinadas	\$ 1.050
Textura de boniato	\$ 600
Puré de cabutia	\$ 600
Espinacas a la crema	\$ 700
Espárragos grillados	\$ 700
Verduras grilladas	\$ 600
Papas fritas o papines soufflé	\$ 600
Puré de papas o papas al natural	\$ 600
Milhojas de papas	\$ 700
Batatas fritas con mayocurry	\$ 600
Revuelto de gramajo	\$ 920

Maridaje

04.

PRINCIPALES

Pamplona de pollo	\$ 2.250
Pamplona de cerdo, piña asada y puré de boniato	\$ 2.250
Ribs	\$ 3.450
Ojo de bife <i>Sugerimos no pedirlo muy cocido</i>	\$ 3.150
T-Bone <i>Sugerimos no pedirlo muy cocido</i>	\$ 5.950
Entraña - Consultar -	\$ 5.150
Asado Sous Vide <i>(18 horas de cocción, para 2 o 3 personas)</i>	\$ 9.600
Tomahawk <i>Ideal para compartir entre 2/3 personas</i>	\$ 9.600
Maridaje <i>Milanesa de bife de chorizo, cintas Alfredo y huevo frito</i>	\$ 2.590
Paella	\$ 4.850
Pulpo a la gallega	\$ 11.500
Pesca del día al modo del chef	\$ 2.950
Cazuela de mariscos <i>Para dos personas</i>	\$ 6.500
Risotto de Langostinos y espárragos	\$ 3.450
Risotto de Hongos	\$ 2.550
Risotto milanese	\$ 2.750
Risotto de calabaza y ave	\$ 2.750
Salmón rosado con crema de hinojos	\$ 5.150
Ceviche compuesto	\$ 2.750
Goulash con spatzle	\$ 2.750
Lomo a la pimienta	\$ 3.950

Maridaje

Nuestras pastas caseras son elaboradas por **PIADOLA**

05.

PASTAS

Ñoquis rellenos con crema trufada de hongos	\$ 1.950
Panzotti de ternera con tuco y pesto	\$ 3.150
Cintas al huevo con albóndigas arrabiatta	\$ 2.450
Culurgiones con salsa agri dulce	\$ 2.850
Tagliatelle de cecco con cazuela de mariscos	\$ 3.350
Sorrentinos de salmón con crema de puerros	\$ 2.950
Lasagna de vegetales	\$ 2.150
Cappellacci de cordero	\$ 3.050
Varenike	\$ 2.250
Dalplin	\$ 2.950
Raviolón de espinacas	\$ 2.850
Cintas negras	\$ 3.350
Parpadelle mediterráneo	\$ 2.550
Oriccietti de cecco con portobellos y aceite de trufa	\$ 2.950

Maridaje

06. POSTRES

Volcán de chocolate	\$ 1.200
Volcán de dulce de leche	\$ 1.200
Flan casero mixto	\$ 650
Il Vero Tiramisú	\$ 990
Creme Brulée	\$ 750
Plato de frutas	\$ 850
Strudel de manzana	\$ 1.650
Frutillas con crema	\$ 1.600
Budín de pan mixto	\$ 650
Vigilante Gourmet	\$ 900
Higos con patagonzola y queso brie	\$ 1.050
Zapallo en almíbar con crema	\$ 750
Postre cítrico	\$ 1.200
Profiterol con helado	\$ 850
Bochas de Helado (2) a elección (Frutilla - limón - chocolate - crema americana - dulce de leche - sabayón)	\$ 800
Postre café, whisky y avellanas	\$ 1.050
Chocotorta	\$ 750
Brownie tibio con helado	\$ 1.050
Crepes de Dulce de leche	\$ 650

Maridaje

07. BEBIDAS

Copa de vino	\$ 530
CERVEZAS	
1/2 Pinta	\$ 450
Pinta	\$ 600
Corona 375cc	\$ 600
Cerveza en lata 500cc	\$ 550
GASEOSAS - Línea Coca-Cola -	\$ 330
AGUAS - Villavicencio -	\$ 340
Aguas saborizadas - Línea Levité -	\$ 340
Aqua Panna	\$ 1.100
San Pellegrino	\$ 1.100
CAFÉ	
Espresso	\$ 300
Espresso cortado o con crema	\$ 320
Espresso lungo	\$ 320
Espresso lungo cortado o con crema	\$ 370
TÉ	\$ 270
Silencio (Té verde-manzanilla-naranja)	
Grey (Té negro - esencia de bergamota)	
Ilumine (Té negro clásico)	
Verde (Té verde - canela - jengibre)	
NATURALES	
Exprimido de naranja	\$ 560
Exprimido de pomelo rosado	\$ 560
Exprimido de naranja y pomelo rosado	\$ 560
Limonada o pomelada con menta y jengibre	\$ 900

Formas de pago, efectivo, débito, Visa, Amex y Mastercard.
Servicio de mesa \$200 (En menú ejecutivo está incluido).