

BEBIDAS

<i>Jugo del día</i>	\$2.900.-
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Light Fanta Zero, Coca-Cola Zero, Nordic (Ginger ale)</i>	\$1.650.-
<i>Jugos Tamaya 100% natural (sin azúcar) (arándano, frambuesa, uva moscatel, uva Sauvignon)</i>	\$2.500.-
<i>Té verde Arizona: Miel, Miel Diet Frambuesa diet, granada arándano</i>	\$2.100.-
<i>Agua Mineral</i>	\$1.500.-
<i>Cerveza (sin alcohol)</i>	\$1.800.-
<i>Limonadas</i>	\$2.400.-

CAFÉ

<i>Expresso / doble</i>	\$1.900.- / \$2.100.-
<i>Cortado/ doble</i>	\$1.800.- / \$2.200.-
<i>Capuccino / doble</i>	\$1.900.- / \$2.200.-
<i>Capuccino con crema</i>	\$2.200.-
<i>Americano</i>	\$1.500.-
<i>Café con leche</i>	\$1.500.-
<i>Té de hierbas</i>	\$1.400.-
<i>Chocolate caliente</i>	\$2.500.-
<i>Copa de café helado</i>	\$2.800.-
<i>Café Latte (vainilla, avellana, irlandés o caramelo)</i>	\$2.400.-
<i>Coffee Choc. Latte (cortado con trozos de chocolate y espuma de leche o crema)</i>	\$3.000.-

ENSALADAS (Orgánicas)

\$7.900.-

Ensalada Mediterránea

Hojas de rúcula con queso cabra, tomates asados, pimentones asados, aceituna verde y negra y suave vinagreta de mostaza.

Salpicón de Camarón

Canasta de parmesano relleno de ensalada de camarón con palmitos, palta, cebolla, rabanito, pimentón, huevo, cilantro con aliño de mayonesa y limón y ensalada verde con vinagreta de mostaza.

Causa con tártaro de Atún

Causa limeña con atún, cebollín, cilantro, sésamo, palta, rúcula, tomate confit, con ensalada verde y aliño de mostaza y miel.

Timbal de zapallito Italiano

Torre de zapallitos asados con queso cabra tibio, mermelada de pimentón y cebolla acaramelada coronado de hilos de puerro acompañado de ensalada verde con aliño de mostaza y miel.

Tiradito Nikkei

Tiradito de atún con salsa Nikkei (en base a leche de tigre) con cebollitas y pimentón en pluma, acompañado de ensalada verde con aceite de oliva.

Ensalada de hilos de verduras y camarones

Ensalada verde con camarones, queso parmesano e hilo de verduras fritas (papas, puerros y zanahoria) bañada en aliño de mostaza y miel.

Timbal de Quínoa con pollo Thai

Quínoa con verduras (albahaca, cilantro, almendras, cebollín) con tiritas de pollo y salsa Thai acompañada de ensalada verde con aliño de oporto.

Ensalada de camarones apanados con Panko

Ensalada verde con ricotta, láminas de palta, crutones, camarones apanados en panko (bañados en teriyaki) bañada en una vinagreta de aceite de oliva y balsámico.

**ALIÑOS EXTRA
AGREGADOS**

**\$1.000.-
\$1.500.-**

PLATOS CALIENTES

Stroganoff de Camarón \$ 9.900.-
Camarones salteados con champiñones y cebolla, acompañado de arroz verde y ensalada.

Risotto de Mote con Mero \$ 10.900.-
Risotto de mote con trozos de cebollín y camarón acompañado de Mero a las hierbas.

Pascualina de ricotta y champiñones \$ 9.900.-
Pascualina rellena de una rica pasta en base a Ricota, champiñones, callampas y cebolla acaramelada acompañada de ensalada verde.

Atún sellado en sésamo negro con ensalada y aliño de oporto. \$9.900.-

Croquetas de Quínoa \$9.900.-
Croqueta de quínoa rellena de espinaca, cebolla, champiñones y queso camembert acompañado de huevo poché y salsa a la huancaína con ensalada verde.

PIZZAS INDIVIDUALES: \$7.000.-

JAMON CRUDO (roquefort-jamón crudo- higo- rúcula- reducción balsámico).

CHAMPIÑÓN-ACEITUNA (mantecoso-champiñón-aceituna, zapallito al horno y salsa de tomate.

SANDWICHES (todos los sandwiches van acompañado de ensalada verde).

Sándwiches fríos en pan pita de: \$6.000.-

SALMON: salmón ahumado, queso crema, rúcula y alcaparras.

VEGETARIANO: Lechuga, queso fresco, palta, mayonesa y tomate.

POLLO TERIYAKI: Pollo teriyaki, palta, rúcula y queso crema.

Sándwiches calientes en Ciabatta de: \$7.000.-

Carne Mechada – Roquefort - Cebolla al vino: Base de mantequilla con mostaza, carne mechada, queso roquefort y cebolla.

Carne Mechada – Camembert - Pimentón: Base de mantequilla con mostaza, carne mechada, queso camembert y pimentones acaramelados.

Mediterráneo: Queso mantecoso fundido, champiñones, rúcula, palta y pesto.

Muy Especial : Queso mantecoso fundido, tomate, rúcula, cebolla, huevo frito con salsa huancaína.

WRAPS (acompañados de ensalada verde)

Fríos: \$6.000.-

Queso Fresco: Wrap rojo de tomate relleno de queso fresco al orégano, lechuga, aceitunas, palta y aliño de yogurt con albahaca.

Ricotta-salmón: Wrap verde relleno de ricotta con ciboulette, lechuga, salmón, palta y aliño de yogurt con salmón.

Calientes: \$6.000.-

Verduras - Queso: Wrap verde de espinaca con zucchini, tomate confit, pimentón, champiñones, parmesano y queso mantecoso.

Pollo - Pimentón: Wrap rojo de tomate relleno con pollo, pimentón, queso mantecoso y tapenade de aceitunas verdes.

Espinaca - Camarón: Wrap de espinaca relleno con espinacas, puerros salteados, tomates secos, queso cabra y camarón.

POSTRES:

Soufflé tibio de chocolate con centro de manjar y helado de maracuyá. \$3.900.-

Tartaleta de manzanas ralladas y manjar blanco con cubierta de crumble y helado de vainilla. \$3.800.-

Discos de masa filo con creme brulée chocolate, frambuesa. \$3.800.-

Flan de caluga decorado con almendras tostadas. \$3.800.-

Postre de manzana con salsa de toffee y crumble de almendras acompañado de helado de vainilla (postre tibio). \$3.800.-

Duo de sorbetes de estación sobre base de galleta. \$3.800.-

Merengón de Berries: Base de merengue con berries y sorbet de frutos del bosque. \$3.800.-