

XARCUTERÍA



Tapeito

Media ración de jamón ibérico de bellota acompañado con media ración de queso manchego con miel de trufa y aceitunas de temporada.

\$159.900

Tabla Mixta 120 gr.

Jamón ibérico de bellota, lomo ibérico, queso manchego.

\$174.800

Tabla Ibérica De Bellota (Compartir)

Jamón Ibérico de Bellota, chorizo ibérico, salchichón ibérico, lomo ibérico, fuet ibérico, queso manchego, queso de Murcia, mix de aceitunas.

\$296.800

Ración Jamón Ibérico De Cebo X80gr

80gr de una Selección de Jamon Iberico 50% raza Pura Alimentado con Piensos y Cereales, Criados en las Dehesas españolas y Cortado a Mano.

\$146.800

Tabla De Madurados Ibéricos

Jamón ibérico de campo, lomo ibérico, Fuet ibérico, queso de murcia.

\$163.400

Queso Manchego 50 gr. + Miel De Trufa

Elaborado con leche de oveja manchega, madurado por 6 meses, recomendado acompañarlo con miel trufada.

\$59.900

Ración De Jamón Ibérico De Bellota

80g, cortado a mano, esta reconocido como uno de los mejores jamones del mundo. Ideal para cualquier ocasión. Cerdos alimentados principalmente de bellota en las dehesas de la región ibérica de España.

\$228.400

ENTRADAS & COMPARTIR

Sopa de los Santanderes

Sopa tradicional colombiana con trozos de lechón, hogao y polvo de arepa de maíz pelao.

\$33.800

Sopa de tomate San Marzano

Aguacate, queso bocconcini y pan tostado.

\$39.800

Crema tartufata

Sabores originarios del sur de Francia, hojaldrada, con espárragos blancos y verdes y con trufa.

\$59.800

Eso Tilín (Croquetas de Pulpo) (6 Unidades)

Pulpo confitado y sazonado con agua de mar y salsa de morrones.

\$44.200

Mini tortilla española con chistorra

Clásica tortilla vasca con chistorra queso manchego, ligeramente picante.

\$38.400

Mini Tortilla Ibérica

Tortilla con laminas de jamón ibérico y queso manchego.

\$59.900

Mini hamburguesas Angus (2 unidades)

Mini hamburguesa de carne Angus acompañadas de papas fritas.

\$49.800

Lorenzo's Brulée

Dip de queso de cabra caramelizado, dátiles, arándanos deshidratados y pistachos, acompañado de pan de masa madre.

\$58.900

Cacerola De Patatas Bravas (Para 2 Personas)

Cacerola con chorizo español y longaniza ligeramente picante, terminado con queso mozzarella. Mini Cacerola \$36.800

\$57.500

Croquetas Vascas

Crocantes por fuera y cremosas por dentro. De pollo, salmón y jamón

\$42.600

Pulpo nativo

Parrillado con teriyaki de gulupa, picadillo de feijoa con papas nativas crocantes y espuma de salsa americana.

\$79.900

Atún Marco Polo (5 bocados)

Geishas de atún al estilo edo, con tartar de salmón, nuez garrapiñada, jamón prosciutto, cebolla puerro crocante y queso.

\$59.600

Dumplings de cerdo y hongos (6 unidades)

Confit de manzana y salsa tare, ligeramnte picante.

\$49.800

Taco de entraña angus (2 unidades)

Cebolla encurtida, aguacate y mayonesa de wasabi.

\$55.400

El cerdo que quiso ser pato

Costilla de cerdo lacada en panela y sésamo, con crema de ají de maní, hongos y crocante de arroz.

\$79.900

Pansotti de Vitello y Tartufo

Deliciosa pasta corta con ossobuco de ternera, caldo de hongos, shitake trufado, queso Grana Padano y reducción de vino tinto.

\$86.400

Ensalada Del Bosque

Cogollos de tudela y lechuga asiática, acompañados con velos de atún y chips de remolacha, vinagreta de papayuela (de falso masato), pecanas caramelizadas y cubos de queso holandés.

\$49.900

Ensalada Bee

Queso tipo brie de cabra, dátiles, frutos secos, mix de verdes con velos de jamón serrano y agraz.

\$52.800

Burrata Pradera

Jamón prosciutto, tomates orgánicos y salsa pesto.

\$69.700

Almirante Roll (2 unidades) (Nuevo)

Arroz crocante, espuma de dátiles, salmón con mayokimchi y tartar de jaiba.

\$34.800

CARPACCIOS

Este Carpaccio Tiene Huevo

Queso manchego, falso caviar de clara de huevo y llemas de huevo, y aceite de hongos.

\$79.300

Carpaccio de Pulpo

Carpaccio con alioli de coliflor ahumado y alioli de aceitunas negras con pepino osmotizado en hierbabuena, mix de verdes y flor de papa.

\$76.600

Carpaccio de Salmón

Carpaccio cortado en finas láminas, impregnado en gulupa y ahumado en hierbas de provenza, salsa de yogur y jengibre, queso espolvoreado, eneldo picado, crocante de alcaparras fritas y gajos de mandarina.

\$ 89.600

D' ITALIA

Pizza Langosta (Nuevo) \$98.100

Pizza de langosta y queso azul con aceite de trufa, salsa ranch, tomate cherry y rúgula.

Mac & Cheese de Langosta (Nuevo) \$89.900

Pasta corta con una exquisita salsa de cuatro quesos gratinada, langosta asada y tierra de papada.

Spaghetti al Guanciale \$57.200

Cre moso con queso grana padano, papada de cerdo crujiente y yema de huevo.

Spaghetti a la Fiorentina \$47.800

Mezcla única de aceitunas con tocineta y tomate rostizado. Finalizado con queso straciatella, semillas de Amapola y aceite de clorofila.

Spaguetti Amatriciana \$49.800

Pasta larga en salsa pomodoro, ragú de chorizo toscano y trozos de papada de cerdo. Acompañado con tomates frescos y pecorino.

Pasta a la Rueda con Prosciutto \$67.900

Fettuccine terminado en nuestro queso Grana Padano con prosciutto y manzana confitada.

*Con adición de Pollo 100 gr. \$13.400

*Con adición de Camaron 120gr. \$22.700

Pasta Océano \$78.600

Pasta tipo mafaldini, terminada al horno con camarones, calamares, mejillones, queso boconccini, albahaca frita y tomates san marzano con queso gorgonzola.

Lasagna Ragú Di Angus \$75.600

Receta clásica de láminas de pasta con ragú de res gratinada con queso mozzarella y queso parmesano.

Rigatoni e Burrata \$56.800

Pasta corta en salsa de tomate, albahaca fresca, tomates secos, y burrata con pipeta de aceite de peperoncino.

*Con adición de Pollo. \$13.200

Pizza Margareta \$44.600

Pizza napolitana elaborada con tomate, mozzarella y albahaca fresca.

Pizza Florella \$58.200

Pizza tipo napolitana con rúcula, bresaola, tomate y champiñones portobello.

Pizza Prosciutto e Formaggio \$48.900

Tomate cherry, Prosciutto, queso grana-padanno, rúgula y pesto

FUERTES

Pollo a la Cacerola \$58.900

Pierna pernil deshuesada cocida en cáscaras de plátano maduro al carbón acompañado de orzo ligeramente picante, longaniza y miel de banano.

Pollo Toscano \$59.900

Suprema de pollo asado, cremosa, hongos confitados, tomatillos san marzano, espinacas, terminado al horno con queso parmesano.

Costillas a la Roca \$84.400

Cocidas a baja temperatura y deshuesadas, en una salsa melosa de tomates asados y mango dulce ligeramente picante, acompañada de una milhoja de papa, cebolla y queso.

Salmón Pataraska \$76.700

Salmón envuelto en hojas de plátano con confit de lulo, acompañado de arroz meloso de coco y espuma de limoncello.

Paella Mixta (2 Personas) \$158.800

Deliciosa paella que combina sabores y texturas únicas. Preparada con cubos de pechuga de pollo, tiernos trozos de cerdo, tentáculos de pulpo y un exquisito mix de mariscos frescos.

Arroz Caldoso (2 personas) \$134.800

Langostinos, mejillones, camarones, calamar y almejas integrados con arroz meloso gratinado, acompañados con leche de tigre.

Ossobuco Vitelo \$139.200

Jarrete de ternera en cocción larga, glaseada en sus jugos, acompañada de fetuccini al burro.

Entrecôte Angus (300 gr.) \$163.000

Fino corte de res Angus a la parrilla acompañado y fetuccini al burro (Carne importada de Texas).

Chuletón de Angus (600 gr.) \$344.400

Chuletón de Angus (600 gr.) Fino corte de angus a la parrilla acompañado con ensalada fresca y una experiencia en mesa.

Tomahawk Black Angus (800 a 1000 gr.) \$519.800

Su nombre viene de las antiguas hachas de Norteamérica usadas por los guerreros sioux. Es un filete grande y grueso con costilla. Tiene bastante marmoleo (grasa intramuscular), entre más tenga, mejor. Perfecto para compartir (Carne importada de Texas).

FESTIVAL WAGYU

ORIGEN URUGUAYO - MARMOLEO 8 Y 9 EDICIÓN LIMITADA



**New York 330gr
+ Acompañamiento**
\$496.000



Tataki 110gr
Con parrilla en la mesa
acompañado de ensalada.
\$169.000



Mini Burger
Tomate san marzano, lechuga,
mayonesa japonesa, queso
y papas fritas
\$94.500

TEMPORADA

Cochinillo lechal a nuestro estilo (25 Minutos) \$149.800

Cocido a baja temperatura, deshuesado y horneado sobre un puré de coliflor, vegetales asados, salsa espagnola de tomates y demiglace.

Pato Mediterraneo \$178.400

Pato en salmuera aromática, acompañado de tomate osmotizado, papas fondant al ajillo, encurtido de semillas de mostaza y aceite de trufa.

VEGGIE

Mediterráneo Árabe (Vegano) \$46.400

Disfruta de un rústico y delicioso hummus, acompañado de tabule, pan árabe, falafel de habas y lentejas.

100% Berenjena \$39.800

Berenjena confitada rellena de cremoso de berenjena y nuez pecan garrapiñada con reducción de salsa de vegetales y hoja crocante de berenjena con ajonjolí tostado.

Dumplings de Hongos (Veganos) \$49.800

Dumplings de hongos y manzana caramelizada, salsa de almendras y cilantro con camote frito.

Rigatoni e Burrata (Vegetariana) \$55.600

Pasta corta en salsa de tomate, albahaca fresca, tomates secos y burrata con pipeta de aceite de peperoncino.

Hongos Silvestres (Vegetariano) \$38.800

Hongos parrillados con pimentón, aceite oliva, feijoa, pesto tipo dip de pimentón morrón, acompañados con focaccia.

POR DISPOSICIÓN DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO SE INFORMA QUE EN ESTE ESTABLECIMIENTO LA PROPINA ES SUGERIDA AL CLIENTE Y CORRESPONDE A UN PORCENTAJE DEL 10% SI NO DESEA CANCELAR DICHO VALOR, HAGA CASO OMISO DEL MISMO, SI DESEA CANCELAR UN VALOR DIFERENTE POR FAVOR INDÍQUELO.

ADVERTENCIA DE IMPOCONSUMO: "LOS PRECIOS EN CARTA INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO DEL 8% O IVA DEL 19% 12% O 5% DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACIÓN TRIBUTARIA. DEC. 0219 DE 2023