

Sosas

BEAT DE TARDE Y NOCHE

COMPARTE BUENA COMIDA

PULPO ROLL \$ 39.000

(Perritos de tentáculo de pulpo asado, mayo-trufa, tartufo y queso parmesano)

ANTIPASTO DE VEGETALES \$ 26.000

(Vegetales encurtidos)

CHICHARRÓN GOLOSO \$ 19.000

(Chicharrón cocinado en cocción lenta)

PIZZETA CAPRI EN FOCACCIA \$ 25.000

(Salsa napolitana, bocconcinis, cherrys confitados, kale, jamón serrano y parmesano)

MAC & CHEESE **¡NUEVO!** CON PULLED PORK \$ 28.600

CROQUETAS DE PULPO \$ 35.500

(Bombas de papa trufada rellenas de pulpo y bisquet caribeño, sobre tapenade, chutney de tamarindo, ají amarillo y mayotrufa)

PIZZETA CURADOS DE LA CASA Y PERAS CONFITADAS \$ 29.000

(Lomo de cerdo curado, pernil curado, pastrami de pavo, cebolla caramelizada, peras caramelizadas, salsa de queso mozzarella y parmesano, presentada con brotes frescos)

TACOS DE COLIFLOR **¡NUEVO!** \$ 18.600

(Coliflor crocante, chucrut, mayochipotle)

QUESADILLA DE BIRRIA **¡NUEVO!** \$ 20.700

(Costilla de res cocinada con cerveza durante 6h y queso derretido)

TACOS DE CAMARÓN **¡NUEVO!** \$ 22.900

NUESTRA VIBRA SALUDABLE

TABULÉ DE QUINUA CON ATÚN FRESCO

\$ 34.900

(Torta de atún y aguacate sobre tabulé de quinua y chipotle)

*Opción vegetariana con tofu

ENSALADA IMPERIAL \$ 29.400

(Pastrami de pavo, dátiles, pistachos, queso feta, tomate cherry, mezclum de hojas y reducción de balsámico)

ENSALADA **¡NUEVO!** DE SALMÓN \$ 34.900

(Salmón ahumado, queso feta, peras confitadas, mezclum de hojas verdes, vinagreta de mostaza, chips de batata)



Pulpo Roll

*Los valores incluyen impuesto al consumo

**iComparte
con nosotros!**

Sosas

BEAT DE TARDE Y NOCHE

VIBRANDO ENTRE PANES

(Acompañados de papas chips o ensalada verde)

- **SANDWICH CUBANO** **\$ 24.500**
(Pernil de cerdo ahumado 4 horas en virutas de cereza, jamón, queso y pepinillos)
- **SANDWICH DE POLLO CROCANTE** **\$ 27.000**
(Pollo crocante, boconccinis, guayaba confitada, chucrut, tártara, mostaneza y mézclum de hojas)
- **SANDWICH DE PORK BELLY BBQ DE TAMARINDO** **\$ 28.000**
(Pork belly confitado en bbq de tamarindo, aguacate, cebollas acevichadas, mayochipotle y pan brioche)
- **SANDWICH PULLED PORK** **\$ 29.000**
(Pernil de cerdo cocinado a baja temperatura 48 horas, en salsa BBQ de tamarindo)
- **HAMBURGUESA CLÁSICA DE LA CASA** **\$33.000**
(180 Gr de carne a término deseado, Cheddar, fondue de quesos, tocineta, cebollas crunchy y tártara)
- **HAMBURGUESA ANGUS MEXICAN** **\$ 34.900**
(180 Gr de carne angus, guacamole, chicharron, jalapeños. chipotle, fondue de quesos)
- **HAMBURGUESA ^{¡NUEVO!} VEGETARIANA** **\$ 25.000**
(Hamburguesa lentejas y verduras, queso mozzarella de bufala, salsa pesto y cebolla crunchy)

*Los valores incluyen impuesto al consumo

FOCACCIAS Y FUERTES AL ESTILO SOSAS

- **RIOJA** **\$ 28.000**
(Focaccia rellena con prosciutto, burrata de bufalla. tomates confitados, aceitunas moradas, queso doble crema y reducción de balsámico)
- **TULUM TULUM** **\$ 38.900**
(Chicharrones de pork belly, salsa roja, guacamole, maíz tostado, cebollas encurtidas, queso fundido y salsa chipotle)
- **SAINT-TROPEZ** **\$ 49.900**
(Lomo fino de res con champiñones demiglase, pimienta, vino tinto, repollo morado, cebolla crunchy)

**iComparte
con nosotros!**



Hamburguesa
Clásica

Sosas

BEAT DE TARDE Y NOCHE

PLATOS FUERTES

LOMO TRUFADO ¡NUEVO! <i>(Corte de lomo fino de 280 gr, bañado en mantequilla de trufa acompañado de papa criolla)</i>	\$ 59.900
COSTILLAS AHUMADAS 500G ¡NUEVO! <i>(En cocción lenta 32h , acompañado de mazorcas dulces)</i>	\$ 52.000
PORK BELLY 250G ¡NUEVO! <i>(Acompañado de babaganoush ahumado, aguacate parrillado y ensalada de la casa)</i>	\$ 44.900
½ POLLO AHUMADO ¡NUEVO! <i>(Acompañado con ensalada de la casa y mazorca dulce)</i>	\$ 44.900
SALMÓN EN COSTRA DE FRUTOS SECOS Y MARACUYÁ ¡NUEVO! <i>(Acompañado de pure trufado)</i>	\$ 48.800
RISOTTO DE ATUN ¡NUEVO! <i>(Risotto de quinoa con atún parrillado y chimichurri)</i>	\$ 46.900

ADICIONES:

Guacamole	\$5.000
Ensalada de la casa	\$9.000
Papas chips	\$6.000
Mazorca dulce	\$9.000
Pure de papa trufado	\$10.000
Salsas de la casa	\$3.000
Papa criolla	\$8.000
Salmón curado 70g	\$15.000

*Los valores incluyen impuesto al consumo

**¡Comparte
con nosotros!**



Sosas

BEAT DE TARDE Y NOCHE

POSTRES

SENSACIÓN DE CHOCOLATE <i>(Base de chocolate amargo, brownie, crumble de snicker, caramelo con maní, mousse de chocolate con whiskey y chocolate de leche)</i>	\$ 18.900
VALLE DE TRES LECHE <i>(Flan de vainilla, crumble de chocolate con pimienta dulce, bizcocho de 3 leches y salsa de tres leche con bailey's)</i>	\$ 18.900
SABORES DE MI TIERRA <i>(Suspiro de limón, salsa de frutos rojos, fresa, arándanos, helado de guanábana, salsa de maracuyá con uchuas y arequipe)</i>	\$ 18.900
TORTA DE CHOCOLATE SIN AZÚCAR, SIN GLUTEN <i>(Bizcocho de chocolate en harina de arroz , endulzado con stevia relleno de mousse de aguacate vegano)</i>	\$ 17.900
TIRAMISÚ AL ESTILO SOSAS <i>(Pan sosas bañado en café, crema de amaretto y nueces caramelizadas)</i>	\$ 16.900
CHEESECAKE DE FRUTOS SIN AZÚCAR	\$ 18.300

Sabores de mi
tierra



TORTA DEL DÍA <i>(Porción)</i>	\$ 8.900
CHEESECAKE DEL DÍA <i>(Porción)</i>	\$ 9.900
MINI CHEESECAKE <i>(2 a 3 Porciones)</i>	\$ 25.000

*Los valores incluyen impuesto al consumo

**iComparte
con nosotros!**