

ENTRADAS

PORCIÓN SIMPLES

- \$16500 MILANESITAS DE MOZZARELLA EMPANADAS CON MIX DE SEMILLAS CON DIP DE SALSA DE TOMATE
- \$16500 EMPANADA DE PESCA DEL DÍA Y SOFRITO DE PIMIENTOS CON CEBOLLAS BABYS
- \$12500 ESCABECHE DE MARISCOS CON BOQUERONES Y FOCACCIA
- \$17000 GAMBAS AL AJILLO
- \$15000 MEJILLONES A LA MARINERA

ESPECIAL DE TEMPORADA

- \$12500 SOL & LUNA (DOS CALAMARES SOUS VIBE TIERNIZADOS, PROVENZAL DE LIMON Y PICANTE DE AJI & PAPIKA)

PORCIÓN GRANDE

- \$18000 RABAS (CON TRES DIPS DE SALSA TÁRTARA, LIMONES Y MAYONESA DE PROVENZAL)
- \$13000 PINCHOS DE LANGOSTINOS EMPANADOS EN PANKO CON DIP DE SALSA DE TOMATES SECOS
- \$25500 BURRATA CON JAMÓN CRUDO Y TOMATES SECOS HIDRATADOS
- \$26500 FRITTATA DI MARE (MARISCOS Y PESCADA DEL DIA EMPANADOS EN PANKO CON DIPS EXQUISITOS PARA ACOMPAÑAR)
- \$25000 TARTAR DE SALMÓNIDOS CON SALSA DE OSTRAS Y CAVIAR

PLATOS PRINCIPALES

PASTAS

- \$17000 SPAGHETTI CON FRUTOS DE MAR (FRUTOS DE MAR, TOMATE CUBETEADO, PEREJIL, AJO Y PEPERONCINO)
- \$14500 RAVIOLONES CASEROS DE CALABAZA ASADA CON CREMA DE FINAS HIERBAS
- \$17500 LINGUINI CON GAMBAS A LA CREMA Y AZAFRÁN
- \$21500 ORECCHIETTE A LA SALSA DE CALAMAR (ALCAPARRAS, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATES FRESCOS, PIMENTÓN AHUMADO, PEREJIL Y OLIVA)

ENSALADAS

- \$10500 NICOISE
- \$13000 CAESAR

ESPECIAL DE TEMPORADA

- \$24000 TRUCHÓN PATAGÓNICO GRILLE, ALINEO DE MARACUYÁ, ENSALADA DE QUINOA Y VEGETALES FRESCOS
- \$35000 SALMÓN CON SALSA DE CAVIAR Y CIBOULETTE SOBRE COLCHON DE RISOTTO DE ARROZ NEGRO DE JAZMÍN

CARNES

- \$19000 BIFE DE CHORIZO CON PURÉ DE PAPAS Y CHIMICHURRI
- \$16000 BONDIOLA BLACK (BONDIOLA DE CERDO BRASEADA 24HS CON BARBACOA CASERA Y BATATAS)

MENÚ INFANTIL

- \$11000 MILANESA DE TERNERA CON PAPAS FRITAS

COCINA DE MAR

- \$22500 PESCA DEL DÍA A LA MANTECA NEGRA MANTECA NEGRA, ALCAPARRAS, ALMENDRAS TOSTADAS Y PAPAS ESTRELLADAS
- \$24000 TRUCHA SALMONADA MARIPOSA GRILLE CON PERAS GLASEADA, ROQUEFORT GRATINADO, RÚCULA, ALINEO DE REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO
- \$28500 SALMÓN ROSADO A LA PLANCHA CON CREAMOSO DE BATATAS TOFFEE, NARANJAS Y HONGOS CONFITADOS
- \$17000 PACÚ CON PURÉ DE PAPAS DE JAMÓN CRUDO Y CEBOLLA DE VERDEO ACOMPAÑADO CON UNA SALSA PROVENZAL

- \$30000 ATÚN ROJO CON SALSA TAPENADE, PAPINES Y CEBOLLA CAMELIZADA
- \$29000 RISOTTO DE SALMÓN AHUMADO Y PARMESANO MADURADO 12 MESES
- \$19500 ABADAJE EMPANADO CON PANKO CON CAPONATA A LA PORTUGUESA
- \$19500 ENSALADA DE MARISCOS CON VINAGRETA DE CHAMPAGNE (ACOMPAÑADO CON MIX DE LECHUGA, TOMATE CHERRY, PEPINO Y CEBOLLA MORADA)

POSTRES

POSTRE DE TEMPORADA

- \$11000 VOLCÁN DE CHOCOLATE
- \$12500 RED VELVET
- \$5500 BOCHA DE HELADO (POR UNIDAD)
- \$10000 CREAMOSO DE CHOCOLATE CON CREMA CHANTILLÍ Y FRUTOS ROJOS
- \$10500 TRIO DE TENTACIONES (MOUSSELINE DE VAINILLA, BUDIN DE NUEZ, HELADO DE AMERICANA Y TOFY DE DULCE DE LECHE)

- \$9000 CRÉME BRÛLÉE
- \$7500 CREPES DE DULCE DE LECHE CON AZÚCAR QUEMADA

SERVICIO DE MESA \$2500

EL MUE | **E**
EVENTOS - RESTÓ & LOUNGE

BEBIDAS

TINTO MALBEC

- \$13500 FAMILIA GASCON ROBLE
- \$22000 ANIMAL
- \$20000 SALENTEIN RESERVA
- \$18000 ESCORIHUELA RESERVA GASCON
- \$21000 TRUMPETER
- \$40000 LUIGI BOSCA MALBEC
- \$61000 PEQUEÑAS PRODUCCIONES

BLANCOS

- \$13500 FAMILIA GASCON ROBLE CHARDONNAY
- \$21000 KAIKEN ESTATE SAUVIGNON BLANC-SEMILLÓN
- \$22000 ANIMAL CHARDONNAY
- \$18000 ESCOHUELA RESERVA SAUVIGNON BLANC
- \$20000 SALENTEIN RESERVA CHARDONNAY
- \$21000 TRUMPETER CHARDONNAY
- \$40000 LUIGI BOSCA CHARDONNAY
- \$23000 COLOME TORRONTES

ESPUMANTES

- \$36000 CRUZAT CUVÉE EXTRA BRUT ROSÉ
- \$21000 ESCORIHUELA GASCON EXTRA BRUT ROSÉ
- \$22000 ANIMAL EXTRA BRUT
- \$21000 ESCORIHUELA GASCON EXTRA BRUT
- \$21000 SALENTEIN BLANC DE BLANS

TINTOS OTRAS CEPAS

- \$18000 ESCORIHUELA GASCON PINOT NOIR
- \$20000 SALENTEIN RESERVE MERLOT
- \$26000 COLOME LOTE ESPECIAL TANNAT
- \$33000 NUMINA CABERNET FRANC

ROSE

- \$45000 KAIKEN NUDE ROSE
- \$54000 A ROSE IS A ROSE
- \$28000 ESCORIHUELA GRAN RESERVA ROSE



CHAMPAGNE FRANCÉS

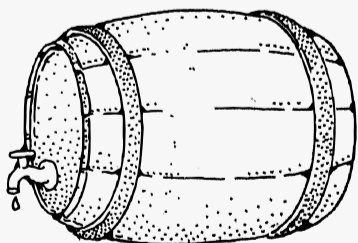
- \$250000 MOET CHANDON IMPERIAL
- \$260000 VEUVE CLICQUOT
- \$810000 DOM PERIGNON CUBE

- cervezas

- \$6000 QUILMES
- \$8000 STELLA ARTOIS
- \$9000 CORONA
- \$8000 TIRADA

DESTILADOS

- \$8000 JOHNNIE BLACK
- \$8000 JACK DANIELS
- \$17000 HENNESSY VSOP



COCKTAILS

- \$8000 NEGRONI
- \$8000 CAIPIRINHA/CAIPIROSKA
- \$8000 MOJITO
- \$8000 PISCO SOUR
- \$8000 MARGARITA
- \$8000 MANHATHAN
- \$8000 COSMOPOLITAN
- \$8000 SWEET PIER
- \$8000 ORANGE CAMPARI
- \$8000 GIN TONIC

BEBIDAS SIN ALCOHOL

- \$4000 AGUA
- \$4000 GASEOSAS
- \$5000 LIMONADA
- \$5000 JUGO

CAFETERÍA

- \$3000 NESPRESSO LEGGERO
- \$3000 NESPRESSO RISTRETTO
- \$3000 NESPRESSO LUNGO FORTE

- \$3000 MEDIALUNA DE JAMON Y QUESO

- \$1000 TÉ VARIEDADES
- \$6000 TOSTADOS
- \$2000 MEDIALUNA