



Entradas

Mollejas crocantes, salsa criolla, cítricos, corte de hojas amargas, queso andino 
\$ 350

Empanadas de lomo, crema de pimientos y tomates asados
\$ 225

Provoleta de cabra, ensalada de tomates, cebollas, cilantro, palta, jugo de lima 
\$ 330


Crema untuosa de vegetales, queso brie, croutons de pan con manteca noisette
\$

Pulpo español, pulpitos confit, sopa de tomates ahumados, alioli 
\$ 465


Hamburguesa de salmón, pan brioche abierto, manzana verde, salsa holandesa
\$ 250


Ensaladas

Mozzarella de búfala, vegetales asados, hojas de albahaca y perejil, jugo de ternera
\$ 240

Zapallo Kabutia, queso brie, semillas de girasol tostadas, hojas verdes, tomatitos confit 
\$ 280

Clásica ensalada Caesar de pollo soute, panceta y queso grana
\$ 250

Ensalada de salmón asado, zanahorias en conserva, tomates asados, dressing de mostaza y miel 
\$ 360

Ensalada de hojas, remolacha agridulce, queso azul, endivias, pistachos candy 
\$ 280

Sandwiches

Hamburguesa de ojo de bife, pepinillos, cebolla, tomate, cheddar americano
\$ 310

Lomo, cebollas tiernas, tomate, lechuga, salsa tártara, queso Raclette
\$ 330

Tostado de Jamón y queso en pan de miga
\$ 220


Jamón crudo, queso, rúcula y manteca en pan ciabatta
\$ 275

Club Sandwich de pollo grillado, huevo, lechuga, panceta y tomates
\$ 300

Abierto de salmón, crema cítrica, alcaparras y cebolla morada
\$ 330

(Todos los sándwiches se acompañan con coleslaw y guarnición de papas fritas)

Tapas

Quesos de cabra, miel, frutos secos 
\$270

Rabas al revés, mayonesa de wasabi, sésamo
\$240


Jamón crudo, queso brie, miel, focaccia de hierbas
\$ 290

Tablón Root (Fiambres Alemanes grillados, jamón crudo, fuet, quesos zonales, papas fritas, conservas caseras)*
\$ 650


*Sumale 2 cervezas Patagonia x \$180


Papas fritas, bacon cheddar, huevo roto
\$210

Carnes

Entrecôte de ternera, papa ecrase, huevo poché, estofado de tomates cherry 
\$ 450

Saltimbocca de lomo, crudite, hojas verdes, salsa fría de tomates dulces especiados
\$ 460

Ribs de cerdo, barbacoa, papas y batatas asadas, pesto de hierbas 
\$ 470

Braseado de ojo de bife, fondant de papas, puerro y hongos frescos 
\$ 460


Pastas

Risotto de calabazas asadas, salvia, queso grana y pimienta
\$ 325

Risotto azafranado, tomates confit, tibio de langostinos, frío de hinojos
\$ 385

Sorrentinos de hongos, fondeau de tomates, portobellos crumble de queso y voletus
\$ 390

Ñoquis de espinaca, salchicha ahumada y picante, crema de quesos gratinados
\$ 325

Ravioles de ricota, vegetales souté, olivas, alcaparras, albahaca 
\$ 275



Cortes grillados

Salmón rosado \$ 410
Suprema de ave \$ 270
Entrecote de ternera \$ 385

Raciones

Mozzarella de búfala, gastric de remolacha \$130
Vegetales asados, hojas de albahaca \$ 80
Papas rústicas, sal de mar \$ 95
Cremoso de zapallo y romero \$ 95
Arroz fino al ajo confit \$ 105
Queso brie, miel de panal \$ 150
Fuet, queso grana 12 meses \$ 120
Salmón ahumado, cebollas y alcaparras \$155
Papas rústicas \$ 95
Vegetales grillados \$ 95
Cremoso de papas \$ 95

Postres

Chocolates en texturas
\$ 225
Tarta de frutas de estación, crema de cítricos, sorbet de limón
\$ 210
Cheesecake de dulce de leche, helado y coulis
\$ 195
Manzana tibia, sable, crema Jersey, helado de vainilla
\$ 210
Helados seleccionados 
\$ 175
Ensalada de frutas, syrup de menta y cítricos 
\$ 185