

# MENU

## ENTRADAS

### **Carpaccio de ternera 1850**

(Lomo sellado con mix de rúcula babys, espuma de lima limón, lamina de queso parmiggiano, espuma de cilantro, suave salsa de frutos rojos, higos tostados, chimexi deshidratados naturalmente con pan artesanal de romero y ajo)

### **Los Corales 3650**

(Tabla de tentáculos de pulpo realizados con método subs vide, langostinos asados con salsa inglesa y manteca café de Paris, rabas en panko, vieiras asadas en aceite de ajo y tomillo con crema de palta e hinojo y crema de limón)

### **De nuestra tierra mollejas crujientes 2150**

(Rebosadas en panko con crema de morcilla y queso azul, y láminas de manzana verde)

### **Ensalada Copacabana 1400**

(Mix de hojas, rúcula, berro, lechuga repollada, frutillas asadas, gomas d pomelo asados y naranjas asadas con vinagreta de vodka con jugo de limón, naranja y miel naranjera)

### **Sorrentino individual de salmón 1350**

(En masa de tinta de calamar con manteca ahumada en salvia)

# PLATOS

## **Salmon Subs Vide 3450**

(En cocción mixta con cubos de panceta, jugo de pomelo y espárragos asados, con mix de espumas y cremas con gomas asadas de duraznos frescos)

## **Ojo de bife con salsa Malbec 2950**

(Bife de 300g con salsa Malbec o pourcever, mix de tubérculos salteados en manteca ahumada, tomates cherry rojos y amarillos, con echalotes, papas baby y pesto de rúcula)

## **Lenguado Mari Monti 3150**

(Lenguado en cocción mixta en manteca café de Paris con crema espumosa de mango ahumado, con corazón de alcauciles estacionadas en oliva y jarilla)

## **Filet Mignon con finas hierbas 2950**

(Lomo de 300g con finas hierbas, queso crema, ralladura de almendras, arroz negro con tomates asados en aceite de oliva con rosas deshidratadas en hierbas dulces)

## **Linguini cítrico con pulpo 2950**

(Con crema, jugo de pomelo y naranja, tentáculo de pulpo asado y laminas de pulpo en su jugo y crujiente sabor de lemon peppers en agua de rosas)

## **Vacio braseado 2950**

(Vacio braseado por tres horas en vino Chardonnay y finas hierbas, con papas españolas crujientes y colchón de pimientos asados ahumados, con salsa Malbec y chimichurri)

## **Cadorna en su nido 2850**

(Codorniz ahumada en alfalfa seca con salsa de frambuesas, cebollines asados, zanahorias babys y manzanas verdes)

## **Sorrentinos de cordero 2250**

(Braseado de cordero por seis horas en vino tinto y vegetales con salsa putanesca y manteca de Salvia, crema de limón, naranja y miel con mix de pimientas italianas)

## **Ravioli de zapallo y queso azul (Ideal para el paladar vegetariano) 1850**

(Masa de espinaca con rellenos de zapallo y queso azul, con salsa de tomates asados con azúcar morena y tomates cherrys)

## **Risotto de limón siciliano 2250**

(Con langostinos al Tía Maria con ralladuras de naranja y lima)

## **POSTRES**

### **Tibio frutal afrodisiaco 750**

(Pomelo, naranja, ananá, manzana verde y roja, durazno, pera, frutillas, cerezas con agua de rosas y con almíbar de naranja y canela)

### **Pavlova (Postre originario de Nueva Zelanda) 850**

(Emulsión de chantilly con crema de vainilla, azúcar impalpable con frutillas frescas y ralladura de limón)

### **Fruit Passion (Fruta de la pasión) 950**

(Timbal de Maracuyá con crema pastelera, chips de chocolate semi amargo y blanco con flores comestibles)

### **Helado de caramelo 950**

(De caramelo, con crumble de algarroba, pistachos tostados y roll de chocolate Picasso)

Servicio de mesa \$ 300.-

## **Vinos Tintos**

Uxmal Malbec 1250  
Uxmal Cabernet Sauvignon 1250  
Alamos Selección Malbec 2100  
Alamos Selección Cab Sauvignon 2100  
Nicasia Red Blend Malbec 2850  
Nicasia Red Blend Cabernet Fran 2850  
Saint Felicien Malbec Fran 3050  
Saint Felicien Cabernet Fran 3050  
Rutini Cabernet/Malbec 3350  
Trumpeter Malbec 2100  
DV Catena Cabernet-Malbec 4000  
DV Catena Malbec-Malbec 7500  
DV Catena Cabernet-Cabernet 7500  
Angelica Zapata Malbec Alta 8650

## **Aguas y gaseosas**

Agua mineral 300  
Agua saborizada 300  
Gaseosas 300  
(Linea Coca-Cola)

## **Cervezas**

Heineken 1150  
Amstel 1150  
Imperial Lager 1150  
Imperial Amber Lager 1150  
Imperial Ipa 950  
Sol 330 cc 600  
Heineken 330 cc 600

## **Vinos Blancos**

Uxmal Sauvignon Blanc 1250  
Alamos Selección Chardonnay 2100  
Alamos Sauvignon Blanc 2100  
Nicasia Blancs de Blancs 2850  
Saint Felicien Chardonnay 3800  
Saint felicien Sauvignon Blanc 3250  
Trumpeter Sauvignon Blanc 2100  
Trumpeter Chardonnay 2100  
DV Catena Chardonnay – Chardonnay 3650  
Rutini Sauvignon Blanc 3150

## **Vinos Rosados**

Uxmal Rosado de Malbec 1250

## **Vinos Espumantes**

Uxmal Extra Brut 2250  
Alamos Extra brut 3250  
Saint Felicien Nature 3950  
Nicasia Vineyards Sweet Bubbles 3550  
DV Catena Nature 6500

**Consultar vino por copa disponible \$ 500**

## **Tragos**

Caipiriña 950  
Caipiroska 950  
Mojito 950  
Daiquiris 950  
Margarita 950  
Gin Tonic 950  
Cuba Libre 950  
Fernet con Coca Cola 950



Nuestro chef, ganador de dos estrellas Michelin en su restaurante de San Pablo, nos lleva a un mundo de experiencias sensoriales mas allá de lo que estamos acostumbrados.

Las técnicas de cocción usadas permiten que nuestro paladar distinga cada uno de los sabores que nos entregan los nobles ingredientes usados.

Lo invitamos a degustar nuestra carta llena de sensaciones.