

BESTIA

PARA EMPEZAR

PANES ARTESANALES \$80

POLLO CAJUN \$280

salsa de maple • escarola • vinagreta de limón

MOLLEJA AHUMADA \$380

puré de ajo y carne • tomate • burrata • albahaca • cebolla frita

CODORNIZ ESPECIADA \$340

brulee de queso azul, remolacha y manzana • miel de romero • berro

CARPACCIO DE CIERVO \$310

helado de remolacha • chocolate blanco tostado • aceite de eneldo • alcaparra

CHORIZO DE ASADO \$280

bao de morcilla • chimicriolla • lechuga repollada • papa pallie

EMPANADA DE CARNE AHUMADA \$250

añade cítrico (2 unidades)

TABLA \$280

paté • queso de chanco • carnes curadas • manteca ahumada • pan

PROTEINA

COSTILLA DE VACA \$720

falafel • emulsión de cilantro

OJO DE BIFE \$600

tapenade • tomates • miga de pan frito

CALAMAR A LA PARRILLA \$510

ragout oriental (ternera) • shitake • jengibre encurtido • rabanito • berenjena especiada

CONEJO EN DOS COCCIONES \$580

zanahoria asada • bizcocho de perejil • ricota de cabra • jugo de zanahoria

RIBS DE CERDO GLASEADAS \$540

bomba de batata

PESCA DEL DÍA \$480

PLATO VEGETARIANO \$420

CARNES MADURADAS

T-BONE \$1150

OJO DE BIFE \$1050

BIFE DE CHORIZO \$1050

—

*Sale con Kimchi
(Vegetales fermentados)*

Maduración en seco ("Dry aged beef").

*Se le denomina al proceso de reposo al que se somete la carne para su
añejamiento progresivo, en ambientes de temperatura, ventilación y
humedad controladas durante un período prolongado de tiempo, dando
como resultado una carne más tierna y de sabor más complejo.*

(consultar disponibilidad)

• SIDE EXTRA A ELECCIÓN \$95 •

Papas Rústicas • Falafel • Berenjenas • Kimchi • Bomba de batata • Mix de vegetales

POSTRES

PASTEL DE BANANA FRITO *helado de dulce de leche • limón* \$240

CHOCOLATE *canoli de cacao y frambuesa • helado de chocolate y pimienta de sichuan* \$260

FRUTAS DE ESTACIÓN EN CURRY *hierbas dulces • helado de yogurt • tuil de sesamo* \$240