

BESTIA

PARA EMPEZAR

PANES ARTESANALES \$70

POLLO CAJUN \$280

salsa de maple • escarola • vinagreta de limón

MOLLEJA AHUMADA \$350

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

CODORNIZ ESPECIADA \$310

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

CARPACCIO DE CIERVO \$290

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

CHORIZO DE ASADO \$260

bao de morcilla • chimicriolla • lechuga repollada • papa pallie

EMPANADA DE CARNE AHUMADA \$230

añade cítrico

TABLA \$280

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

PROTEINA

COSTILLA DE VACA \$600

falafel • emulsión de cilantro

OJO DE BIFE \$540

tapenade • tomates • miga de pan frito

CALAMAR A LA PARRILLA \$510

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

CONEJO EN DOS COCCIONES \$560

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

RIBS DE CERDO GLASEADAS \$540

bomba de batata

PESCA DEL DÍA \$450

PLATO VEGETARIANO \$370

CARNES MADURADAS

T-BONE \$1100

OJO DE BIFE \$1000

BIFE DE CHORIZO \$1000

—

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 periodo prolongado de tiempo, dando como resultado una carne más tierna y de sabor más complejo.

(consultar disponibilidad)

• SIDE EXTRA A ELECCIÓN \$80 •

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