

MENÚ VEGANO

ENTRADAS

- \$410 **PALOMITAS DE COLIFLOR**
Aderezo Hoisin Rocoto
- \$180 **EMPANADA CRIOLLA**
Humita de Maíz / Carne Vegana
- \$410 **TATAKI DE SANDÍA**
Aderezo de Maracuyá, Chalaquita, Aguacate Asado y Papa Morada Crujiente

MERCADO DE LA BAJA

- \$400 **ENSALADA ROMANA A LA PARRILLA**
Hummus de Betabel, Fondue De Tomate, Pepino, Vinagreta de Champán
- \$400 **ENSALADA DE DURAZNO ASADO**
Hojas Verdes, Pistaches Caramelizados, Tomate Cherry, Vinagreta de Balsámico Blanco

PLATO FUERTE

- \$750 **ARROZ BRASA**
Alcachofas, Espárragos, Caldo de Tomate y Chile Seco, Salsa Shug
- \$750 **RISOTTO DE HONGO SILVESTRE**
Pesto de Champiñones, Coliflor Rostizada
- \$690 **BERENJENA A LA PARRILLA**
Salsa de Ajo y Tomate, Ensalada De Rúcula
- \$540 **FILETE DE SANDÍA AL GRILL**
Puré de Camote y Coco, Ensalada de Eneldo y Acelgas

POSTRES

- \$300 **PASTEL DE CHOCOLATE**
Compota Tropical, Mousse de Aguacate y Sorbete de Maracuyá
- \$300 **GAZPACHO DE FRESA**
Coulis de Fresa, Crumble de Vainilla, Frutos Rojos, Hierba de Limón y Granito de Albahaca
- \$300 **SORBETES VARIADOS**

