

# COCINA FUSIÓN

## ENTRADAS

### DÚO DE CAUSA 15,60

Delicadas capas de papa, sazonadas con un toque de ají amarillo, acompañadas de camarones frescos y pulpo tierno, cada una con su respectiva salsa.

Blanco Sauvignon blanc Mapu - Rosado Tempranillo Cala Rey - Blanco Reserva Chardonnay Mapu.

### EMPANADAS CRIOLLAS 9,90

Crujientes por fuera y jugosas por dentro, rellenas de carne cortada a cuchillo, sazonadas con especias tradicionales y acompañadas de aceitunas y huevo.

Tinto Malbec Abel Furlán - Blanco Torrontés Abel Furlán - cerveza.

### CHAMPS 9,90

Deliciosos champiñones al grill, rellenos con chimichurri de la casa y gratinados con queso holandés.

Blanco Verdejo Cala Rey - Tinto Tempranillo Cala Rey - Espumante.

## SANDUCHES

### CERDITO PANINO 15,60

Pan crujiente relleno de jugoso chicharrón al estilo peruano, acompañado de chips de camote, cebolla morada y salsa de la casa.

Tinto Pinot Noir Pays D'Oc - Rosado Cala Rey - Espumante.

### BRASA GOURMET 10,60

Jugoso filete de pechuga a la brasa, marinado en una mezcla especial de hierbas con un toque ahumado, servido en un crocante pan artesanal. Acompañado con mayonesa de ají, lechuga fresca y tomate maduro.

Blanco Reserva Chardonnay Mapu - Rosado Cala Rey - cerveza.

### VEGGIE 9,25

Vegetales como berenjenas, pimientos rojos, calabacines y champiñones asados a la perfección, para resaltar su dulzura natural y textura ahumada. Servido en un crujiente pan de masa madre, acompañado de humus cremoso y hojas de rúcula fresca.

Tinto Tempranillo Cala Rey - Tinto Pinot Noir Pays D'Oc - Espumante.

Pídelos con porción de papas fritas o ensalada.

## SOPAS

### CREMA DE TOMATE 11,80

Crema sedosa de tomate asado, jugo fresco de naranja y jengibre suave. Un inicio vibrante, cálido y luminoso con el equilibrio perfecto entre dulzor, acidez y especias.

Rosado Cala Rey - Rosado Mapu - Espumante.

### CEBOLLA AL GRATIN 11,80

Una delicia de cebollas caramelizadas en un aromático caldo, coronado con crujientes rebanadas de pan tostado y una generosa capa de queso gratinado.

Rosado Cala Rey - Rosado Mapu - Espumante.

### CREMA DE MEJILLONES 15,60

Suave y aterciopelada, elaborada con mejillones frescos, vino blanco y hierbas mediterráneas. Servida con crostini crujientes..

Blanco Sauvignon Blanc Mapu - Blanco Pinot Grigio - Blanco Verdejo Cala Rey.

## FONDOS

### PORCHETTA 25,50

Panceta de cerdo jugoso, envuelto en su propia piel crujiente. Asado lentamente al estilo italiano. Una joya de la tradición romana con alma latinoamericana.

Tinto Pinot Noir Pays D'Oc - Rosado Cala Rey - Espumante.

### LA ENCERRADA 15,60

150 gramos de picaña a la parrilla envuelta en suave pan, tocino ahumado y queso derretido. Acompañada de papas y el dip especial de la casa. Pídelo también con salsa de champiñones.

Tinto Malbec Abel Furlán - Tinto Ottobucce - Tinto Pinot Noir Pays D'Oc..

### COSTILLAS GLACEADAS 25,50

Tiernas y jugosas cocinadas lentamente y bañadas en una reducción de chicha morada que aportan notas frutales dulces y especiadas.

Tinto Pinot Noir Pays D'Oc - Tinto Tempranillo Cala Rey - Ottobucce.

### A LA CARBONARA 20,60

Cremosa salsa carbonara con risotto o spaghetti, tiernos cubos de pechuga y champiñones salteados con panceta y parmesano. Guarnición: ensalada fresca y champiñones a la parrilla.

Blanco Pinot Grigio - Rosado Cala Rey - Espumante.

### CAMINO DEL SOL 25,50

Dos culturas se unen en un delicioso plato, la cremosidad italiana con el sabor incomparable del clásico lomo saltado peruano, una explosión de sabores!!

Tinto Malbec Abel Furlán - Tinto Ottobucce - Rosado Cala Rey.

### SAPORE DEL MAR 25,50

Nuestra costa ecuatoriana se hace presente con un delicioso encocado de camarón, generando una combinación perfecta con lo mejor de Italia.

Blanco Reserva Chardonnay Mapu - Blanco Verdejo Cala Rey - Rosado Cala Rey.

### PIZZA GOURMET 15,60

Masa clásica. 1: jamón curado de la casa. 2: picaña a la parrilla.

Masa de tinta de calamar con camarón al grill, queso mozzarella, albahaca, tomate cherry y salsa pomodoro.

Tinto Malbec Abel Furlán - Tinto Ottobucce - Rosado Cala Rey.

## MENU INFANTIL

### PIZZAS PERSONALES 5,50

Deliciosa pizza con masa artesanal, escoge entre:

Tomate y mozzarella  
Mozzarella, jamón y champiñones  
Mozzarella y pepperoni

### HAMBURGUESAS 7,60

Deliciosa hamburguesa con 100 gr de jugosa carne, queso fundido, tomate, lechuga y una porción de papas fritas.

POSTRES

<b>CREME BRULÉE</b> MANDARINA - CLÁSICA - HIERBA BUENA <small>Espumante Moscato Ana Le Contesse - Dulce Furmint Bovös.</small>	5,60	<b>PIE DE LIMÓN</b> <small>Espumante Prosecco Ana Le Contesse - Dulce Furmint Bovös.</small>	5,60
<b>TIRAMISÚ SAPORE</b> <small>Espumante Chocolat - Espumante Moscato Ana Le Contesse.</small>	6,80	<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> Y AVELLANAS, CON CACAO FINO DE AROMA AL 70% <small>Espumante Chocolat - Espumante Moscato Ana Le Contesse.</small>	5,60
<b>PAVLOVA</b> FRUTOS ROJOS - DURAZNO - GUANÁBANA <small>Espumante Prosecco Ana Le Contesse - Dulce Furmint Bovös.</small>	5,60		

BEBIDAS

FRÍAS		CALIENTES	
AGUA SIN GAS	1,50	ESPRESSO	1,60
AGUA CON GAS NATURAL	1,60	ESPRESSO DOBLE	2,30
GASEOSAS	1,60	AMERICANO	2,30
JUGOS NATURALES	3,50	CAPUCCINO (naranja - hierba buena)	3,20
CHICHA MORADA	3,50	MOCACCINO	3,30
LIMONADA	2,50	MACCIATO	1,50
LIMONADA IMPERIAL	3,00	LATTE	3,25
LIMONADA DE CAFÉ	3,00	CHOCOLATE CALIENTE	4,50
		AROMÁTICA®	1,50
JUGO DETOX	4,00	<b>MOCKTAILS</b>	
JUGO ENERGIZANTE	4,00	CAFÉ DE MANGO Y CARDAMOMO	6,50
JUGO ANTI OXIDANTE	4,00	CAFÉ DE FRUTOS ROJOS	6,50
		CAFÉ DE MARACUYÁ Y MANGO	6,50
CAFÉ PREMIUM de especialidad. Proceso tostión medio. Blend de variedades arábicas 100%. 340gr.			12,00

CERVEZA		CÓCTELES	
CLUB	4,50	CHOLITA (de la casa)	12,00
CLUB PLATINUM	5,00	NEGRONI	12,00
PILSENER	3,50	APPEROL SPRITZ	12,00
HEINEKEN	6,50	MOJITO	12,00
HEINEKEN SIN ALCOHOL	6,50	CUBA LIBRE	12,00
STELLA	7,50	PISCO SOUR	12,00
CORONA	6,50	MOSCOW MULE	12,00
CORONA SIN ALCOHOL	6,50	GIN TONIC (ají amarillo y cilantro - frutos rojos)	12,00
LINDEMANS SABORES (BÉLGICA)	12,00	MARTINI - ESPRESSO MARTINI	12,00
GULDEN DRAAK (BÉLGICA)	12,00	PALOMA	12,00
LA CHOUFFE (BÉLGICA)	12,00	MARGARITA	12,00
DUVEL (BÉLGICA)	12,00	CHILCANO	12,00

# CARTA DE VINOS

## ESPUMANTES

ITALIA		
Borgofulvia. Rosato Dolce. Piacenza. LAMBRUSCO.	6,00	22.00
Borgofulvia. Dolce. Piacenza. CHARDONNAY - TREBIANNO. GLERA.	6.00	22.00
Borgofulvia. Brut. Piacenza. CHARDONNAY (casa).	6.00	22.00
Anna Le Contesse. Veneto. MOSCATO - GLERA.	8.00	28.00
Prosecco Rosé. Le Contesse. Veneto. GLERA - PINOT NOIR.		36.00
Gran Cuvée Rosé. Fantini. Basilicata. AGLIÁNICO DEL VULTURE.		34.00
FRANCIA		
Chocolate in a Bottle. Saint-Jean-Cap-Ferrat. CHARDONNAY.		28.00

## ROSADOS

ITALIA		
Cerasuolo D’Abruzzo. Fantini. Abruzzo. MONTEPULCIANO.	7.00	23.00
ESPAÑA		
Cala Rey. Finca Fella. Albacete. 100% ecológico. TEMPRANILLO (casa).	5.00	18.00
FRANCIA		
Mouton Cadet. Baron Philippe de Rothschild. 2021. MERLOT - CABERNET FRANC -CABERNET SAUVIGNON		42.00
CHILE		
Mapu. Baron Philippe de Rothschild. 2024. Valle de Maule. CARIGNAN - GRENACHE - CINSAULT.	5.00	18.00

## BLANCOS

ITALIA		
Pinot Grigio delle Venezie. Fabiano. Veneto. PINOT GRIGIO.	5.00	18.00
ESPAÑA		
Cala Rey. Finca Fella. Albacete. 100% orgánico. VERDEJO - SAUVIGNON BLANC (casa).	5.00	18.00
FRANCIA		
La Bélière. Baron Philippe de Rothschild. 2023. Bordeaux. SAUVIGNON BLANC - SEMILLON - MUSCADELLE.		28.00
Mouton Cadet. Baron Philippe de Rothschild. 2021. Bordeaux. SAUVIGNON BLANC.		42.00
CHILE		
Mapu. Baron Philippe de Rothschild. 2021. Valle de Maipo. RESERVA CHARDONNAY.		18.00
Mapu. Baron Philippe de Rothschild. 2020. Reserva. Valle de Maipo. CHARDONNAY - SAUVIGNON BLANC.		18.00
Escudo Rojo. Baron Philippe de Rothschild. 2021. Gran Reserva. Valle de Casablanca. SAUVIGNON BLANC.		46.00
Escudo Rojo. Baron Philippe de Rothschild. 2020. Gran Reserva. Valle Central. CHARDONNAY.		46.00
ARGENTINA		
Abel Furlán. Blend. 2023. Mendoza. TORRONTÉS - SEMILLÓN.	5.00	18.00
HUNGRÍA		
Dixie. Cuvée. 2020. Kovács Nimród Winery. All That Jazz Selection. Eger. CHARDONNAY - PINOT GRIS.		32.00
Olaszrizling. Gere Tomás. Villanyl. 2021. OLASZRIZLING.		24.00

TINTOS

ITALIA	
Imuri. Negroamaro. Puglia. NEGROAMARO.	22.00
Montepulciano D’Abruzzo. Fantini. Abruzzo. MONTEPULCIANO.	22.00
Primitivo di Mandurria. Vigneti del Salento. Puglia. PRIMITIVO.	45.00
Ottobucce. Dezzani. Piemonte. BARBERA - DOLCETTO - FREISA - BONARDA - ALBAROSSA - MERLOT - SYRAH - CABERNET SAUVIGNON.	22.00
Barbera d’Asti. Dezzani. Asti. BARBERA.	32.00
FRANCIA	
Le Bélière Baron Philippe de Rothschild. 2021. Bordeaux. MERLOT - CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC.	27.00
Mouton Cadet. Baron Philippe de Rothschild. 2019. Bordeaux. MERLOT - CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC.	52.00
Pinot Noir. Baron Philippe de Rothschild. Pays D’Oc. 2021. PINOT NOIR.	25.00
ESPAÑA	
Cala Rey. Finca Fella. Albacete. TEMPRANILLO - SYRAH. (casa).	5.00 18.00
CHILE	
Mapu. Reserva. Baron Philippe de Rothschild. Valle de Maule. 2023. CARMENERE.	24.00
Escudo Rojo. Gran Reserva. 2021. SYRAH.	46.00
ARGENTINA	
Abel Furlán. Familia Furlán. 2022. Mendoza. MALBEC.	18.00
Abel Furlán. Familia Furlán. Selección del enólogo. 2021. Mendoza. MALBEC.	35.00
HUNGRÍA	
Rhapsody. Monopole. Kovács Nimrod. 2017. Eger. KEKFRANCOS - PINOT NOIR - SYRAH - MERLOT - CABERNET FRANC.	46.00
Rhapsody. All That Jazz Collection. Kovács Nimród. 2018. Egri Bikavér. Eger. KEKFRANCOS - SYRAH - PINOT NOIR - CABERNET FRANC.	46.00

DULCES

HUNGRÍA	
Buvos. KR. Kvaszinger. Tokaj. 2022. 500 ml. FURMINT.	8.00 28.00
Tokaji Szamorodni. XR. Kvaszinger. Tokaj. 2017. 500 ml. FURMINT.	56.00