

# COCINA FUSIÓN

## ENTRADAS

### DÚO DE CAUSA

15,60

Delicadas capas de papa, sazonadas con un toque de aji 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.

### EMPAÑADAS 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.

## 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.

## 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.

## 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 aji, 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.

## 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. Pídelas también con salsa de champiñones.

Tinto Malbec Abel Furlán - Tinto Ottobucco - 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 - Ottobucco.

### A LA CARBONARA

20,60

Cremosa salsa carbonara con rissotto 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 Ottobucco - 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 Ottobucco - Rosado Cala Rey.

## POSTRES

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

## 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
JUGO DETOX	4,00	AROMÁTICA	1,50
JUGO ENERGIZANTE	4,00	MOCKTAILS	
JUGO ANTI OXIDANTE	4,00	CAFÉ DE MANGO Y CARDAMOMO	6,50
CAFÉ PREMIUM de especialidad. Proceso tostión medio. Blend de variedades árabicas 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	APEROL 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. 5,00 18.00  
CARIGNAN - GRENACHE - CINSAUT.

sapore®

## 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. 46.00  
SAUVIGNON BLANC.

Escudo Rojo. Baron Philippe de Rothschild. 2020. Gran Reserva. Valle Central. 46.00  
CHARDONNAY.

### ARGENTINA

Abel Furlán. Blend. 2023. Mendoza. TORRONTÉS - SEMILLÓN. 5,00 18.00

### HUNGRÍA

Dixie. Cuvée. 2020. Kovács Nimród Winery. All That Jazz Selection. Eger. 32.00  
CHARDONNAY - PINOT GRIS.

Olaszrizling. Gere Tomás. Villany. 2021. OLASZRIZLING. 24.00

## TINTOS

### ITALIA

Imuri. <i>Negroamaro</i> . <i>Puglia</i> . NEGROAMARO.	22.00
Montepulciano D'Abruzzo. <i>Fantini</i> . Abruzzo. MONTEPULCIANO.	22.00
Primitivo di Manduria. <i>Vigneti del Salento</i> . Puglia. PRIMITIVO.	45.00
Ottobucce. <i>Dezzani</i> . Piemonte. BARBERA - DOLCETTO - FREISA - BONARDA - ALBAROSSA - MERLOT - SYRAH - CABERNET SAUVIGNON.	22.00
Barbera d'Asti. <i>Dezzani</i> . Asti. BARBERA.	32.00

### FRANCIA

Le Bélier Baron Philippe de Rothschild. 2021. <i>Bordeaux</i> . MERLOT - CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC.	27.00
Mouton Cadet. Baron Philippe de Rothschild. 2019. <i>Bordeaux</i> . MERLOT - CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC.	52.00
Pinot Noir. Baron Philippe de Rothschild. <i>Pays D'Oc</i> . 2021. PINOT NOIR.	25.00

### ESPAÑA

Cala Rey. <i>Finca Fella</i> . Albacete. TEMPRANILLO - SYRAH. (casa).	5.00	18.00
---	------	-------

### CHILE

Mapu. <i>Reserva</i> . Baron Philippe de Rothschild. <i>Valle de Maule</i> . 2023. CARMENERE.	24.00
Escudo Rojo. <i>Gran Reserva</i> . 2021. SYRAH.	46.00

### ARGENTINA

Abel Furlán. <i>Familia Furlán</i> . 2022. <i>Mendoza</i> . MALBEC.	18.00
Abel Furlán. <i>Familia Furlán</i> . <i>Selección del enólogo</i> . 2021. <i>Mendoza</i> . MALBEC.	35.00

### HUNGRÍA

Rhapsody. <i>Monopole</i> . Kovács Nimrod. 2017. <i>Eger</i> . KEKFRANCOS - PINOT NOIR - SYRAH - MERLOT - CABERNET FRANC.	46.00
Rhapsody. <i>All That Jazz Collection</i> . Kovács Nimród. 2018. <i>Egri Bikavér</i> . <i>Eger</i> . KEKFRANCOS - SYRAH - PINOT NOIR - CABERNET FRANC.	46.00

## DULCES

### HUNGRÍA

Buvos. KR. <i>Kvaszinger</i> . <i>Tokaj</i> . 2022. 500 ml. FURMINT.	8.00	28.00
Tokaji Szamorodni. XR. <i>Kvaszinger</i> . <i>Tokaj</i> . 2017. 500 ml. FURMINT.		56.00