

m e n ú d e g u s t a c i ó n

E L E S P Í R I T U D E T I E R R A D E L
F U E G O

S O P A D E B I E N V E N I D A

P A N E S D E F E R M E N T A C I Ó N N A T U R A L

S N A C K S

Cochayuyo - Fistulina - Cordero - Hongos

E N T R A D A S

Tiradito de salmón salvaje - Botarga - Furikake - Garum

B O N U S T R A C K

¿?

P L A T O P R I N C I P A L

Mejillones - Perejil

Capón - Kimchi

P O S T R E

Migas de cacao - Almendras - Oliva - Helado de crema

Degustación: \$110.000

Degustación con maridaje: \$160.000

E N T R A D A S

Coliflor - cabutia - demiglace \$25000

Centolla al natural \$49000

Tiradito de salmón salvaje \$30000

Tartar de salmón - Emulsión de almejas \$30000

Capelettis de vieiras - Caldo de mar - Almejas \$29000

P L A T O S P R I N C I P A L E S

Risotto de cebada y hongos de recolección \$32000

Pulpo - Socarrat - Limón \$57000

Merluza negra - Zanahoria y kimchi - Vegetales \$47000

Salmón salvaje - Caldo de algas y miso - Vegetales \$38000

Bife - Papas locales - Kimchi \$35000

Cordero - cabutia y ajo negro - Demiglace \$34000

P O S T R E S

Pavlova de canelo - Crema de caju - Frutas de estación \$10000

Alfajor de cachiyuyo - Ganache de frutos rojos - Praliné de sauco \$10000

Cremoso de chocolate blanco - Praliné - Salsa de caramelo \$10000

Migas de cacao - Almendras - Oliva - Helado de crema \$14000

C A R T A D I A R I A

EL ESPÍRITU DE TIERRA DEL FUEGO

SOPA DE BIENVENIDA

PANES DE FERMENTACIÓN NATURAL

SNACKS

Vieira - Mejillon - Hongos - Vieiras

ENTRADAS

Tiradito de Salmón Salvaje - Botarga - Furikake - Garum

Róbalo en caldo de mar - Vegetales de estación

BONUS TRACK

¿?

PLATO PRINCIPAL

Capón - Kimchi

POSTRE

Cacao - Almendras - Oliva - Helado de crema

EL ESPÍRITU DE TIERRA DEL FUEGO

SOPA DE BIENVENIDA

PANES DE FERMENTACIÓN NATURAL

SNACKS

Cachoyuyo - Fistulina - Hongos - Vieiras

ENTRADAS

Tiradito de Salmón Salvaje - Botarga - Furikake - Garum

BONUS TRACK

¿?

PLATO PRINCIPAL

Mejillones - Perejil

Capón - Kimchi

POSTRE

Cacao - Almendras - Oliva - Helado de crema

m e n ú d e g u s t a c i ó n

E L E S P Í R I T U D E T I E R R A D E L

F U E G O

S O P A D E B I E N V E N I D A

P A N E S D E F E R M E N T A C I Ó N N A T U R A L

S N A C K S

Cachoyuyo- Fistulina - Cordero - Hongos

E N T R A D A S

Tiradito de salmón salvaje - Botarga - Furikake - Garum

B O N U S T R A C K

¿?

P L A T O P R I N C I P A L

Mejillon - Perejil

Capón - Kimchi

P O S T R E

Migas de cacao - Almendras - Oliva - Helado de crema

Degustación: \$110.000

Degustación con maridaje: \$160.000

E N T R A D A S

Tartar de salmón - Emulsión de almejas \$30000

Tiradito de róbalo \$27500

Coliflor - cabutia - demiglace \$25000

Centolla al natural \$49000

Capelettis de vieiras - Caldo de mar - Almejas \$29000

P L A T O S P R I N C I P A L E S

Bife - Papas locales - Kimchi \$35000

Merluza negra - ruibarbo - Lechuga de mar \$47000

Cordero - cabutia y ajo negro - Demiglace \$34000

Pulpo - Socarrat - Corinto - Limòn \$57000

Salmón salvaje - Caldo de langostillas y miso - Vegetales \$38000

Risotto de cebada y hongos - Tempeh \$32000

P O S T R E S

Migas de cacao - Almendras - Oliva - Helado de crema \$14000

Cremoso de chocolate blanco - Praliné - Salsa de caramelo \$10000

Pavlova de canelo - Crema de caju - Frutos rojos \$10000

Alfajor de levístico - Ganache de frutos rojos - Praliné de sauco \$10000

C A R T A D I A R I A



Caldo de vegetales y miso de la casa

Panes de fermentación natural

Gin - Saúco - Calafate

Tiradito de Róbalo - Furikake - Garum

Tartar de Salmón salvaje

Gewurztraminer 2022

Capelleti - Vieira - Bongols

Sopa - Langostillas

Chardonnay 2021

Collar de róbalo

Hongos

Pinot Noir 2021

Ruibarbo

Chocolate blanco - Garum de Centolla

Chardonnay Extra Brut 2021



Caldo de vegetales y miso de la casa

Panes de fermentación natural

Gin - Saúco - Calafate

Tiradito de Róbalo - Furikake - Garum

Tartar de Salmón salvaje

Gewurztraminer 2022

Capelleti - Vieira - Bongols

Sopa - Langostillas

Chardonnay 2021

Collar de róbalo

Hongos

Pinot Noir 2021

Ruibarbo

Chocolate blanco - Garum de Centolla

Chardonnay Extra Brut 2021



SOPA DE BIENVENIDA

PANES DE FERMENTACIÓN NATURAL

SNACKS

Letón - Cordero - Hongos - Vieiras
vinito

ENTRADAS

Tiradito de salmón salvaje - Botarga - Furikake - Garum
vinito

Capelettis de vieira - Caldo de mar - Almejas
vinito

Collar de róbalo
vinito

PLATO PRINCIPAL

Merluza negra - Ruibarbo - Lechuga de mar
vinito

Bife madurado - Kimchi - Papas locales
vinito

POSTRE

Cacao - Almendras - Oliva - Helado de crema
vinito

kalmia
RESTO
cocina de autor

Luigi Bosca

Luigi Bocca

SOPA DE BIENVENIDA

PANES DE FERMENTACIÓN NATURAL

SNACKS

Letón - Cordero - Hongos - Vieiras
vinito

ENTRADAS

Tiradito de salmón salvaje - Botarga - Furikake - Garum
vinito

Capelettis de vieira - Caldo de mar - Almejas
vinito

Collar de róbalo
vinito

PLATO PRINCIPAL

Merluza negra - Ruibarbo - Lechuga de mar
vinito

Bife madurado - Kimchi - Papas locales
vinito

POSTRE

Cacao - Almendras - Oliva - Helado de crema
vinito

kalmã
RESTÓ
cocina de autor

SOPA DE BIENVENIDA

PANES DE FERMENTACIÓN NATURAL

SNACKS

Letón - Cordero - Hongos - Vieiras
vinito

ENTRADAS

Tiradito de salmón salvaje - Botarga - Furikake - Garum
vinito

Capelettis de vieira - Caldo de mar - Almejas
vinito

Collar de róbalo
vinito

PLATO PRINCIPAL

Merluza negra - Ruibarbo - Lechuga de mar
vinito

Bife madurado - Kimchi - Papas locales
vinito

POSTRE

Cacao - Almendras - Oliva - Helado de crema
vinito

kalmia

RESTO

cocina de autor

+ Luigi Bosca