



## STARTERS

### Caesar Salad

Corazones de lechuga romana, bacon ahumado  
croutons de hierbas & dressing de anchoas y ajo negro

Romaine lettuce hearts, smoked bacon  
Herb coutons and anchovie-black garlic dressing

\$980

### Berenjena orgánica asada

Tahine, queso de cabra & tomates cherry confitados

Wood-oven Organic eggplant  
Tahine, goat cheese & roasted cherry tomatoes

\$880

### Burrata artesanal

tomates de semillas antiguas, rúcula & pesto albahaca

Local artisan burrata  
organic tomatoes, arugula & basil pesto

\$1100

Pizza crocante, corazones de alcaucil, aceitunas negras  
tomates cherry, albahaca & hojas de rúcula

Thin crust pizza, artichoke hearts, black olives  
Cherry tomatoes, basil & arugula leaves

\$840

### Sopa del día

Soup of the day

\$800



## STARTERS

Vieyras japonesas selladas al hierro  
Humita ahumada y crudité de Shiitakes  
Iron seared Japanese diver scallops  
Smoked corn "humita" and Shiitake mushrooms  
\$1400

Láminas de pulpo de Galicia, oliva extra virgen  
emulsión de papa & pimentón ahumado  
Spanish Octopus Carpaccio, extra virgin olive oil  
Potato emulsion & smoked paprika  
\$1400

Langostinos con mollejas a la parrilla  
Guacamole & sweet chili  
jumbo shrimp with grilled sweetbreads  
Guacamole & sweet chili sauce  
\$1400

Carpaccio de Angus  
Salsa de alcapárras y mostaza Dijón  
Grana Padano & hojas de rúcula  
Angus Carpaccio  
Caper-Dijon mustard sauce  
Grana Padano & arugula  
\$960

Empanadas al estilo mendocino  
de lomo cortado a cuchillo con tomatacán  
Mendoza style knife cut sirloin empanadas  
Tomatacán  
\$860



## MAIN COURSES

Tagliolini de yemas de campo y semolino  
crema de hongos Porcini, aceite de trufa negra  
avellanas tostadas & Grana Padano  
Free range egg and semolina Tagliolini  
Porcini mushroom cream sauce, black truffle oil  
Toasted hazelnuts & grated Grana Padano  
\$1400

Raviolini de langostinos & ricota  
crema de eneldo, lima, lemongrass & jengibre  
Shrimp & ricotta Raviolini  
dill-lime-lemongrass-ginger cream sauce  
\$1400

Ravioles de alcaucil y Mascarpone  
Oliva extra virgen, Grana Padano y pistachos  
Artichoke and mascarpone ravioli  
Extra virgin olive oil, Grana Padano and pistachos  
\$1300

Gnocchi de papa sellados al hierro, vegetales  
hongos Portobello & espúma de Gorgonzola  
Iron seared potato gnocchi with vegetables  
Portobello mushrooms & Gorgonzola foam  
\$1100



## MAIN COURSES

Pesca del día a la plancha, Salmoriglio con avellanas  
Puré de papas & vegetales salteados  
Cast iron catch of the day, Salmoriglio with hazlenuts  
Mashed potatoes and saute vegetables  
\$1300

Lomo de cordero las brasas con Gremolata de menta  
zanahorias orgánicas con cúrcuma y comino  
Wood-grilled Lamb sirloin with mint gremolata  
Turmeric-cumin carrot puree  
\$1500

Ojo de Bife Angus a la parrilla  
tomates asados & hongos Portobello  
papas fritas con aceite de trufa, zest de limón y hierbas  
Wood-grilled Black Angus Rib-eye Steak.  
Roasted tomatoes & Portobello mushrooms  
Truffle-lime zest-herb French fries  
300g \$1500      Tomahawk 750g \$2500

---

Menú Degustación de 5 pasos  
5 Step Tasting Menu  
\$4500

Menú Degustación maridado con vinos  
Tasting Menu paired with Wines  
\$6200



## KIDS MENU

Tagliolini con manteca y queso, salsa de tomate o salsa rosa  
Home-made pasta with butter & parmesan or with tomato sauce  
\$700

Churrasquito Angus con puré de papas y tomates cherry  
Entrecot with mashed potatoes and cherry tomatoes  
\$850

Milanesa del día con papas fritas  
"Milanesa" of the day with French fries  
\$750

---

El menú esta disponible para Take-Away  
Our menu is available for Take-Away

Realizamos Caterings personalizados  
We offer a personalized Catering service

Tenemos Gift Certificates disponibles para hacer un lindo regalo  
We have Gift Certificates available

---

Couvert: \$400



## DESSERTS

Quesos de autor, frutos secos  
Y confitura de quinotos al viognier  
Artisan cheese selection, assorted nuts  
Kumkuat-Viognier confit  
\$700

Pavlova con moras, frambuesas, arándanos y frutillas  
crema al cardamomo y almíbar de menta  
Local summer berry Pavlova  
Cardamom whipped cream and mint syrup  
\$780

Fondue de chocolate Belga, bananas, frutillas  
cascaritas de pomelo & biscotti de almendras  
Belgium chocolate Fondue , bananas, strawberries,  
grapefruit confit & almond biscotti  
\$900

Strudel de manzanas verdes y 5 especias  
helado de chaucha de vainilla de Ta'Ha  
Five spice green apple Strudel  
Tahitean vanilla bean ice cream  
\$800

Torta Húmeda de chocolate Belga (Sin gluten)  
sorbet de maracuyá y almendras caramelizadas  
Belgium flowerless chocolate Cake (gluten free)  
Passion fruit sorbet and caramelized almonds  
\$850

Afogatto Nespresso  
helado de chaucha de vainilla de Ta'Ha con Café Nespresso  
Nespresso Afogatto  
Tahitean Vanilla bean Ice Cream with Nespresso Coffee  
\$650

Helados y Sorbets  
Ice cream & sorbet  
\$600