



Veggie



Vegan



Gluten free

FARINELLI

PARA TIRAR AL MEDIO

Gazpacho rico de tomate	🌱 🌾 🌿	\$11.500
Langostinos apanados con cremoso de choclo & sweet chili		\$15.800
Hummus con zanas horneadas un toque picantes, dukkah y pita tostado	🌱	\$13.900
Fainá frita crocante con guacamole	🌱 🌾 🌿	\$13.900
Buena tortilla de papas con ensaladita de tomates	🌱 🌾	\$13.900

PLATOS DE HOY

Milas de peceto, viene con ensaladita de palta, tomatitos cherries, maíz tostado, cilantro con alioli		\$27.800
Salteado de ojo de bife, aderezo viet, arroz, tomatitos cherries, pepino, hongos, huevo a la plancha y cilantro	🌾	\$27.800
Truchón patagonico grillado con puré de arvejas y ensaladita de Zucchini curado con limón, hierbas y pistaccios	🌾	\$27.800

ENSALADAS

Ensalada tibia keto con arroz de coliflor, curry de pollo, huevo soft, palta y vegetales	🌾	\$20.900
Ensalada de pasta, boconccinos, berenjenas asadas, tomates cherries, pesto de hierbas, alcaparras y nueces	🌱	\$20.900

TARTAS - Vienen con ensaladita

Tarta histórica de queso Brie & jamón natural		\$21.300
Tarta de vegetales horneados y queso parmesano	🌱	\$21.300

SANDWICHES - Vienen con papas

Wrap de pollo teriyaki con palta, pickles de zanahoria, repollo morado y espinaca		\$22.500
Pita con milanesas de gírgolas, berenjenas ahumadas, vegetales asados y espinaca fresca	🌱	\$22.500

POSTRES DEL DÍA

Cremoso de chocolate 70%, crema de lima y frutas de estación	🌱	\$9.900
Torta vasca servida con mango fresco	🌱 🌾	\$9.900
Tiramisu	🌱	\$9.900

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada / 400 ml.	\$4.800
Jarra de limonada para compartir / 1lt.	\$9.800
Jugo de fruta-verdura / 400 ml.	\$6.800
Jugo de naranja / 400 ml.	\$6.800
Agua filtrada y mineralizada con/sin gas	\$3.200
Gaseosas	\$4.000
Kombucha Live Kombu / 354 ml.	\$5.000
Naranja y Mango	
Pomelo Rosado y Jengibre	



FARINELLI

Nuestros Vinos

TINTOS · REDS

Verum · Pinot Noir	\$27.000
Nodo · Cabernet Franc	\$34.000
A Lisa · Malbec	\$54.000
Nido del Tigre · Malbec y Torrontés	\$33.500
Dv Catena · Malbec	\$39.000
Barda · Pinot Noir	\$60.900

ROSADOS · ROSÉS

TINTOS HECHOS COMO BLANCOS / REDS MADE LIKE WHITES

Alfil · Claret	\$26.900
Rosé S'IL Vous Plait · Rosado de Merlot	\$25.900

NARANJOS · ORANGES

BLANCOS HECHOS COMO TINTOS / WHITES MADE LIKE REDS

Paso a Paso · Orange Blend	\$29.500
Pielihueso · Naranja	\$49.800

BLANCOS · WHITES

Socavones · Blend de Blancas	\$31.500
Les Astronautas · Torrontés	\$32.900
Pulenta Estate · Sauvignon Blanc	\$21.500

ESPUMANTES · SPARKLING WINES

Progenie III · Chardonnay	\$23.900
Simbiosis · Pet Nat Syrah	\$19.500

CERVEZAS · BEERS

\$5.500

Rabieta · Golden Ale
Rabieta · American Ipa

VINOS EN GARRAFE · WINES SERVED IN CARAFES

250ML (1 copa generosa o 2 copas dignas)

Animal · Malbec	\$8.300
Rosé S'IL Vous Plait · Rosado de Merlot	\$8.300
Socavones · Blend de Blancas	\$8.300

APERITIVOS · DRINKS

\$7.800

Gin & Tonic
Aperol Spritz
Negroni
Old Fashioned
Mimosa
Vermut
Bloody Mary
Johnnie Walker Black Label

MOCKTAILS · NON-ALCOHOLIC

\$6.900

Mocktail de Frambuesa y Huacatay
