



Veggie



Vegan



Gluten free

FARINELLI

PARA TIRAR AL MEDIO

Sopa de calabaza, semillas de zapallo garrapiñadas y ciboulette	\$11.500
Sopa de tomate, lentejas anaranjadas, curry rojo y coco	\$11.500
Shrimp cake con huevo a baja temperatura, salsa holandesa y huevas de trucha	\$13.500
Variedad de Hongos crocantes con muhammara y pesto de albahaca	\$12.900
Boniato asado con cremoso de maíz, queso Ventimiglia tipo brie y sweet chili	\$12.500

PLATOS DE HOY

Bondiola braseada con boniatos grillados en manteca picante y ensaladita de peras e hinojos	\$27.800
Truchón salmonado grillado con puré de hortalizas y ensalada de zucchinis curados con limón y hierbas	\$29.300
Milanesa de berenjena ahumada, tomate shakshuka, rúcula, hierbas y yogurt	\$25.300
Lasagna, ragout bolognese, salsa bechamel, ricota, parmesano y rúcula	\$27.800

ENSALADAS

Ensalada tibia keto de curry de pollo, arroz de coliflor, palta, huevo soft y vegetales	\$19.500
Palta quemada, quinoa roja, garbanzos, choclo, cevichito de zucchinis con aderezo de oliva	\$19.500

TARTAS - Vienen con ensaladita

Tarta histórica de queso brie y jamón natural	\$19.800
Tarta de vegetales horneados y queso parmesano	\$19.800

SANDWICHES - Vienen con papas

Bagel de pollo, mayonesa ahumada, pickles y lechuga capuchina	\$21.000
Wrap medio oriente de falafel con espinacas, zanahorias, repollos y aderezo de yogurt	\$19.800

POSTRES DEL DÍA

Membrillos en almíbar con cremoso de queso cuartirolo	\$9.400
Volcán de dulce de leche y crema de lima	\$9.400
Napoleón, crema mousseline, frutillas frescas y salsa inglesa de dulce de leche	\$9.400

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada / 400 ml.	\$4.500
Jarra de limonada para compartir / 1lt.	\$9.200
Jugo de fruta-verdura / 400 ml.	\$8.000
Jugo de naranja / 400 ml.	\$6.500
Agua filtrada y mineralizada con/sin gas	\$2.900
Gaseosas	\$3.800
Kombucha Live Kombu / 354 ml.	\$4.700
Naranja y Mango	
Pomelo Rosado y Jengibre	



FARINELLI

Nuestros Vinos

TINTOS · REDS

Verum · Pinot Noir	\$27.000
Nodo · Cabernet Franc	\$31.000
A Lisa · Malbec	\$54.000
Nido del Tigre · Malbec y Torrontés	\$29.000
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

\$5.300

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
