



Veggie









Vegan




Gluten free

FARINELLI



PARA TIRAR AL MEDIO

Sopa de calabaza, semillas de zapallo garrapiñadas y ciboulette.  	\$14.500
Croquetas de pavita, rúcula y parmesano con alioli de perejil.	\$17.900
Boniato asado con cremoso de maíz, queso brie y sweet chili.  	\$17.900
Paté casero, mermelada de frutos rojos, tostadas de focaccia.	\$16.500
Buena tortilla de papas con ensaladita verde.  	\$16.500

PLATOS DE HOY

Goulash con spaetzle y sour cream.	\$32.800
Suprema de pollo especiada asada al limón con coliflores.	\$32.800
Lasagna, ragout bolognese, salsa bechamel, ricota, parmesano y rúcula.	\$32.800
Falafel con tomates, hierbas, tortilla de trigo, ensalada de repollos con aderezo  de yogurt y menta.	\$32.800

ENSALADAS

Trucha marinada, couscous, chauchas, zanahorias, kale y pickles de cebolla morada.	\$27.300
Arroz negro, remolacha asada, arvejas, huevo a baja temperatura con salsa   de hierbas y queso feta de vaca.	\$27.300




TARTAS - Vienen con ensaladita

Tarta histórica de queso Brie & jamón natural.	\$25.900
Tarta de humita y queso. 	\$25.900

SANDWICHES - Vienen con papas

Tuna melt sandwich en pan de brioche tostado, huevo y queso fundido.	\$28.300
Wrap de pollo teriyaki con palta, pickles de zanahoria, repollo morado y espinaca.	\$28.300

POSTRES DEL DÍA

Napoleón, crema mousseline, frutillas frescas y salsa inglesa de dulce de leche. 	\$11.900
Membrillos en almíbar casero con cremoso de queso cuartirolo.  	\$11.900

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada / 400 ml.	\$5.900
Jarra de limonada para compartir / 1lt.	\$11.900
Jugo de fruta / verdura / 400 ml.	\$7.500
Jugo de naranja / 360 ml.	\$7.500
Agua filtrada y mineralizada con / sin gas	\$4.000
Gaseosas	\$4.600
Kombucha Live Kombu / 354 ml.	\$5.900
Naranja y Mango	
Pomelo Rosado y Jengibre	



FARINELLI

Nuestros Vinos

TINTOS · REDS

Verum · Pinot Noir	\$29.000
Nodo · Cabernet Franc	\$37.000
A Lisa · Malbec	\$59.000
Nido del Tigre · Malbec y Torrontés	\$38.000
Dv Catena · Malbec	\$39.000
Barda · Pinot Noir	\$75.900

ROSADOS · ROSÉS

TINTOS HECHOS COMO BLANCOS / REDS MADE LIKE WHITES

Alfil · Claret	\$30.900
Rosé S'IL Vous Plait · Rosado de Merlot	\$27.900

NARANJOS · ORANGES

BLANCOS HECHOS COMO TINTOS / WHITES MADE LIKE REDS

Paso a Paso · Orange Blend	\$33.800
Pielihueso · Naranja	\$49.800

BLANCOS · WHITES

Socavones · Blend de Blancas	\$39.700
Les Astronautes · Torrontés	\$32.900
Pulenta Estate · Sauvignon Blanc	\$23.800

ESPUMANTES · SPARKLING WINES

Progenie III · Chardonnay	\$23.900
Simbiosis · Pet Nat Syrah	\$22.500

CERVEZAS · BEERS

Rabieta · Golden Ale	\$6.800
Rabieta · American Ipa	

VINOS EN GARRAFE · WINES SERVED IN CARAFES

250ML (1 copa generosa o 2 copas dignas)

Animal · Malbec	\$9.300
Rosé S'IL Vous Plait · Rosado de Merlot	\$9.300
Pulenta Estate · Sauvignon Blanc	\$9.300

APERITIVOS · DRINKS

	\$8.500
--	---------

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

MOCKTAILS · NON-ALCOHOLIC

Mocktail de Frambuesa y Huacatay	\$7.500
----------------------------------	---------