



Veggie



Vegan



Gluten free

FARINELLI

PARA TIRAR AL MEDIO

Sopa de calabaza, semillas de zapallo garrapiñadas y ciboulette	\$11.500
Sopa cremosa de maíz tostado con crocante de mani, coco y cilantro	\$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

Guiso de lentejas con ossobuco braseado y salchicha parrillera	\$26.700
Pesca fresca con salsa de coco, arroz negro, espinaca y hierbas	\$27.500
Salteado de ojo de bife, aderezo viet, arroz, tomatitos cherries, pepino, hongos, huevo a la plancha y cilantro	\$26.700
Lasagna de berenjenas alla parmigiana, salsa de tomate, queso polpetta y pesto de albahaca	\$23.900

ENSALADAS

Thai bowl de langostinos, noodles, palta, pepino, zanahoria, maní y hierbas frescas	\$18.300
Quinoa, Palta, kale, veggies tibios y aderezo tahine	\$18.300

TARTAS - Vienen con ensaladita

Tarta histórica de queso brie y jamón natural	\$18.900
Tarta de espinaca y ricotta	\$18.900

SANDWICHES - Vienen con papas

Tuna melt sandwich en pan de brioche tostado, huevo y quesos fundidos	\$19.800
Wrap Caesar de pollo rebozado con mix de verdes, aderezo de alcaparras, lima y parmesano	\$19.800

POSTRES DEL DÍA

Torta vasca servida con damascos turcos en almíbar de hibiscus	\$8.500
Panna cotta de café y avellanas	\$8.500
Dúo cremoso de chocolate con frambuesas y crocante de cacao	\$8.500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada / 400 ml.	\$4.300
Jarra de limonada para compartir / 1lt.	\$8.600
Jugo de fruta-verdura / 400 ml.	\$6.300
Jugo de naranja / 400 ml.	\$6.300
Agua filtrada y mineralizada con/sin gas	\$2.900
Gaseosas	\$3.600
Kombucha Live Kombu / 354 ml.	\$4.400
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
