



Veggie












Vegan





Gluten free

FARINELLI




PARA TIRAR AL MEDIO

Gazpacho rico de tomate   	\$13.900
Burratina con tomates reliquia, duraznos frescos, albahaca y frutos secos  	\$17.900
Taquitos de lechuga capuchina, falafel, ensalada, tahini y aderezo de yogur  	\$14.900
Mollejas, miel de naranjas, puré de hortalizas y pickles 	\$17.900
Ceviche de Langostinos y sandia, crocante de maíz 	\$17.900

PLATOS DE HOY

Truchón fresco con chauchas grilladas y papines, crocante de hierbas y alioli	\$31.300
Solomillo de cerdo con puré de boniatos, salsa verde y ensaladita 	\$31.300
Milanesa de berenjena ahumada con tomate, hierbas y yogur 	\$29.800

ENSALADAS

Ensalada tibia keto con arroz de coliflor, curry de pollo, huevo soft, palta y vegetales 	\$26.100
Ensalada de langostinos, palta, mix de verdes, queso parmesano y aderezo de alcaparras y lima	\$26.100
Arroz negro, remolacha asada, arvejas, huevo a baja temperatura con pestito de hierbas y queso feta de vaca  	\$26.100






TARTAS - Vienen con ensaladita

Tarta histórica de queso Brie & jamón natural	\$24.500
Tarta de cebollas asadas y queso azul 	\$24.500

SANDWICHES - Vienen con papas

Wrap azteca de pollo, choclo, queso, morrón, porotos y palta con un toque picante	\$26.800
Tuna sandwich en pan de bagel con mayonesa de alcaparras, salsa inglesa, oliva y limón	\$26.800

POSTRES DEL DÍA

Crema helada de la casa (o semifreddo) de mango con chips de coco crocante  	\$11.300
Flan de vainilla con crema y ddl.  	\$11.300
Clafoutis de cerezas, ciruelas y arándanos 	\$11.300

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada / 400 ml.	\$5.500
Jarra de limonada para compartir / 1lt.	\$11.300
Jugo de fruta/verdura / 400 ml.	\$7.300
Jugo de naranja / 360 ml.	\$7.300
Agua filtrada y mineralizada con/sin gas	\$3.800
Gaseosas	\$4.500
Kombucha Live Kombu / 354 ml.	\$5.500
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

Gin & Tonic	\$8.500
Aperol Spritz	
Negroni	
Old Fashioned	
Mimosa	
Vermut	
Bloody Mary	
Johnnie Walker Black Label	

MOCKTAILS · NON-ALCOHOLIC

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