Veggie Vegan Gluten free

FARINELLI

SIEMPRE ACOMPAÑA | BBVA

PARA TIRAR AL MEDIO

Gazpacho rico de tomate.	$15.600
Croquetas de berenjenas ahumada y queso de cabra con mayo de Sriracha.	$17.900
Buñuelitos de choclo y especias con sweet chili.	$17.900
Scrocchiarella de zucchini, burrata, palta, chili oil y hierbas frescas.	$17.900
Curado de trucha, infusion de hibiscus, mango, pepino, cebolla morada, palta y cilantro.	$19.500

Sumá tu panera:
Focaccia con cherry, tomillo y cebolla. $4.900

PLATOS DE HOY

Curry japonés de langostinos apanados, arroz blanco y pickle de pepino.	$37.900
Cavatellis de ricotta con carbonara de espárragos, brócoli asado y stracciatella.	$37.900
Solomillo de cerdo con puré de boniatos, salsa verde y ensalada verde.	$37.900

ENSALADAS

Choclo asado, cherries de verano, palta, porotos negros, cebollita morada y cilantro.	$29.400
Salteado tibio de pollo marinado, noodles y vegetales.	$29.400

TARTAS - Vienen con ensaladita

Tarta histórica de queso Brie & jamón natural.	$29.700
Tarta de brócolis asados y queso Sbrinz.	$29.700

SANDWICHES - Vienen con papas

Tuna sandwich en pan de bagel con mayonesa de alcaparras, salsa inglesa, oliva y limón.	$31.300
Wrap medioriente de falafel con repollos, zanahoria, espinaca fresca y aderezo de yogurt.	$31.300

POSTRES DEL DÍA

Dacqouise de nuez, yogur griego, salsa de mango y maracuyá, y ananá asado.	$12.500
Cremoso de chocolate 70%, crema de lima y frutas de estación.	$12.500

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada / 400 ml.	$6.500
Jarra de limonada para compartir / 1lt.	$12.900
Jugo de fruta / verdura / 400 ml.	$7.900
Jugo de naranja / 360 ml.	$7.900
Agua filtrada y mineralizada con / sin gas	$4.400
Gaseosas	$4.900
Kombucha Live Kombu / 354 ml.	$6.800

Naranja y Mango
Pomelo Rosado y Jengibre



FARINELLI

Nuestros Vinos / OUR WINES

TINTOS · REDS

Verum · *Pinot Noir*	$32.500
Nodo · *Cabernet Franc*	$38.500
A Lisa · *Malbec*	$59.000
Nido del Tigre · *Malbec y Torrontés*	$39.700
Dv Catena · *Malbec*	$39.000
Barda · *Pinot Noir*	$78.900

ROSADOS · ROSÉS

TINTOS HECHOS COMO BLANCOS / REDS MADE LIKE WHITES

Rosé S´iL Vous Plait · *Rosado de Merlot*	$27.900
Alfil · *Claret*	$32.500

NARANJOS · ORANGES

BLANCOS HECHOS COMO TINTOS / WHITES MADE LIKE REDS

Paso a Paso · *Orange Blend*	$35.300
Pielihueso · *Naranjo*	$49.800

BLANCOS · WHITES

Socavones · *Blend de Blancas*	$39.700
Les Astronautes · *Torrontés*	$32.900
Pulenta Estate · *Sauvignon Blanc*	$24.800

ESPUMANTES · SPARKLING WINES

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

CERVEZAS · BEERS — $7.100

Rabieta · *Golden Ale*
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 — $9.700

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

MOCKTAILS · NON-ALCOHOLIC — $8.300

Mocktail de Frambuesa y Huacatay