

## Entradas

ESCARGOTS....\$275

*6 caracoles de Borgoña preparados con la receta tradicional de mantequilla y perejil*

TAPAS DE CHARCUTERIA...\$199

*Pesto & jamón serrano, salmón & cremoso de alcaparra, chorizo de pamplona, higo & queso azul*

TACOS DE CARNITAS DE PATO....\$299

*3 pz de tacos de carnitas de pato acompañado de salsa de habanero, cebolla y cilantro*

TACOS DE CHAMORRO....\$225

*3 tacos de chamorro*

TACOS GOBERNADOR...\$150

*3 tacos gobernador en tortilla de maíz*

DEGUSTACIÓN DE TARTINES....\$159

*Hummus & pollo (2 pz), Quinoa & veggies (2 pz), Tapenade & cherry rostizado (2pz), Pesto & jamón serrano (2 pz)*

TABLAS DE QUESO & CHARCUTERÍA

*Chica (2 px) ...\$225 Mediana (4 px) ...\$350 Grande (8 px) ...\$680*

FONDUE...\$179

*Deliciosa mezcla de quesos fundidos con un toque de vino blanco servido en pan rústico*

## Sopas y pastas

CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO....\$93

*Acompañada de bolitas de queso de cabra, jitomate cherry rostizado y julianas de tortilla*

SOPA DE CEBOLLA....\$93

*Tradicional sopa de cebolla gratinada*

CLAM CHOWDER....\$164

*Crema de almeja servida en pan rústico*

FETUCCINE CARBONARA....\$148

*Tradicional receta acompañada de tocino, parmesano y crema*

FETUCCINE PESTO....\$165

*Pasta con salsa de pesto, nuez y cherry rostizado.*

LASAGNA BOLOGNESA....\$179

*Receta tradicional.*