HORTALEZA

ALMUERZOS Y CENAS

SOPA DEL DÍA

Cada día una combinación diferente \$9800

MBEJU

Mbeju Brie \$15800

Brie gratinado, palta, huevo orgánico a la plancha, hojas verdes y pickles de manzana verde. (SG)

Mbeju Proteico \$15800

Huevos orgánicos revueltos, puré de palta y hummus de garbanzos (SG)

ENSALADAS

Crunchy crunch + hummus de zanahorias \$17200

Hummus de garbanzos con pesto de albahaca. Papas cuña y calabaza asada. Hummus de zanahorias. Hojas verdes, garbanzos crujientes, cebollas encurtidas, hierbas frescas y semillas tostadas. (vegano, SG)

Pollo crocante \$19300

Hojas verdes, encurtidos, brócoli, zucchini, almendras tostadas, queso reggianito. Queso de frutos secos y aderezo casero.

Burrata super veggie \$19300

Burratina fresca, cabutia asada, palta, rúcula fresca, tomates cherry, puré de palta, hummus de garbanzo, hummus de remolacha, aceite de oliva y pimienta. (SG)

Pacífica \$23800

Salmón curado, palta fileteada, huevo poché, rúcula fresca, tomatitos cherry confit y pepinos encurtidos. (SG)

PRINCIPALES AL HORNO

Pollo Orgánico + vegetales + mozzarella \$20900

Pechuga de pollo orgánica en dados con vino blanco y jugo de limón. Vegetales de estación y mozzarella gratinada. (SG)

Salmón hortaleza \$31800

Salmón adobado con hierbas y salsa de soja. Terrina de verduras y hummus de remolacha (SG)

COCINA

Ñoquis caseros de calabaza \$16800

Vegetales salteados de estación, queso brie y pesto. (SG)

Otras salsas: Crema de panceta, espinaca, arvejas, gírgolas y queso reggianito. Ó salsa Filetto

Spaghetti con carne \$17800

Spaghetti italianos con carne de ternera en cocción larga y salsa de tomate

Raviolones de verdura scarparo \$17800

Con cebollita de verdeo, albahaca, pesto, portobellos, parmesano y salsa de tomate natural.

Otras salsas: Tomate concassé, albahaca y aceite de oliva extra virgen. O salsa mediterránea.

Risotto funghi \$18500

Risotto con hongos de pino, champignones y crocante de queso. (SG)

Milanesa de Bife de Chorizo + puré con parmesano \$26100

Bife de chorizo rebozado en pan rallado. Puré de papas con parmesano especiado. Hojas verdes, tomate cherry, escabeche de hongos y alioli de morrones asados en dip.

POSTRE

Budín de pan \$8500

Con crema o dulce de leche

Mousse de dulce de leche \$9500

Ensalada de frutas de temporada \$9500