



NATIVO

RESTÓ & EVENTOS



RECEPCIÓN

Manteca o paté y tostadas de pan casero.



ENTRADA

- Bruschetta de berenjena a la parmesana. **\$14.200**
- Setas salteadas con cebollas caramelizadas, crema de apio y tostón de semillas. **\$11.500**



- Mollejas grilladas con coliflor asada, mandarina y pan de campo. **\$17.900**



- Provoleta con salsa de tomate y tostadas. **\$17.400**



- Rabas con mayonesa de ajo asado. **\$16.400**



 Sin TACC
Solicitar al camarero

 Vegetariano

NATIVO

RESTÓ & EVENTOS



PRINCIPAL

- Canelones de chivo en su jugo. **\$21.500**
- Lomo de vaca-crépinette de cordero y verduras glaseadas. **\$26.500**
- Ribs de cerdo con ensalada de papines y aderezo de eneldo. **\$21.000**

- Risotto al malbec con calabaza al horno, setas y zucchinis fritos. **\$22.100**
 
- Salmón grillado con puré de papas, portobellos, cherrys, espinaca y crema. **\$33.600**

- Tomahawk manteca saborizada puré de papas y puerro (para compartir). **\$45.600**

- Pulpo a la gallega **\$42.100**


 sin TACC
Solicitar al camarero






 Vegetariano

NATIVO

RESTÓ & EVENTOS



PRINCIPAL

- Caponata de zapallo y olivas negras. **\$17.500**

- Ravioles de verduras (rúcula, ricota y parmessano). **\$20.500**

- Cintas caseras. **\$18.200**

- Ravioles negros de salmón con salsa de cherrys, chile verde, azafrán y albahaca. **\$23.300**
- Pesca del día con ensalada de quinoa negra, lima y mango. **\$21.500**

- Bife de chorizo grillado y chimichurri con puré de papas o papas fritas o ensalada de verdes. **\$26.200**


 sin TACC
Solicitar al camarero

 Vegetariano








NATIVO

RESTÓ & EVENTOS



POSTRE

- Crema pastelera de peperina, merengue de algarroba y frutas frescas.  **\$12.800**
- Torta vasca con frutas frescas.  **\$15.200**
- Pie de limón, pistacho y chocolate blanco.  **\$14.200**
- Tiramisú **\$13.300**
- Peras chinas especiadas con crema de cítricos y crocante de frutos secos.  **\$13.800**
- Creme brulee con frambuesas y cajú.  **\$14.400**
- Flan casero con crema y/o dulce de leche. **\$12.700**
- Vigilante Nativo. **\$14.400**

 sin TACC
Solicitar al camarero

 Vegetariano



NATIVO

RESTÓ & EVENTOS

MENÚ INFANTIL

PRINCIPAL

- Nuggets de pollo con papas fritas. **\$14.600**
- Milanesas de peceto con papas fritas. **\$17.900**
- Cintas caseras con salsa fileto. **\$13.800**

POSTRE

- Helado **\$9.500**