

UNIDO

Macro S ELECTA

UNIDO

CARTA DE DIA



UNIDO

TIRADITOS

UZUZUKURI \$13.300
Laminas de pescado blanco marinadas en ponzu ahumada, eneldo, quínoa crocante, aceite de oliva, salsa de rocoto y ralladura de lemon grass

NIKKEI DE ATUN \$48.900
Laminas de atún con salsa de ostras, lima, wasabi, aji limo y cilantro.

KIMUCHI DE ATUN \$57.500
Laminas de atún, emulsión de palta wasabi, caviar negro, quínoa crocante, lima, salsa kimuchi, leche de coco, con mini ensalada de kiuri, manzana verde y negui.

MARACUYA
Servido con berros, lima y crocante de philo
Salmon/\$36.800 Pescado blanco \$21.300

NIKKEI
Con salsa de ostras, lima, wasabi, aji limo y cilantro
Salmon/\$36.800 Pescado blanco /\$19.200
Pulpo/\$52.900

KIMUCHI
Emulsión de pelta wasabi, caviar negro, quinos crocante, Ties, salsa kimuchi, leche de coco, con mini ensalada de kiuri, manzana verde y negul
Salmón/\$37.100

WOKS

WOK
Salteados de arroz, vegetales, cebolla morada, zucchini, chaucha, morrón rojo, morrón verde salsa soja, salsa ostras, mix de sésamo, brotes varios.
NIKU/\$25.400 TORI/\$24.600 EBI/\$27.600
VEGETALES/\$7.100 SAKE/\$37.400

YASAITAME
Salteados de cebolla blanca, zucchini, chaucha, morrón rojo, morrón verde, zanahoria, Akusay, cebolla china brote soja, vino blanco, salsa soja, salsa ostras, zumo de lima, servido en plancha caliente. sobre cebolla blanca, mix de sésamo, brotes varios

NIKU/\$25.400 TORI/\$23.900
EBI/\$28.000 VEGETALES/\$6.500

TAPAS

SWEET POTATOES \$11.000
Bastones de camote tempura, miel de caña, sal del Himalaya, cilantro

MARISCOS AL FUEGO \$52.500
Mix de mariscos salteados con manteca japonesa, togarashi y lima

EBI CRISPY \$22.200
Langostinos a la parrilla con crema de puerro, curry rojo, crocante de arroz, huevos de trucha, tenkatsu y ciboulette

SWEET SHRIMP \$22.200
Langostinos crocantes y miel de cítricos ligeramente picantes, hilos de camotes crocantes. aff limo, negt. lima, cilantro.

ENSALADAS

VEGGIE BOWL \$20.400
Quinoa, palta, choclo, tomates cherry, edamame, hinojo y aliño cítrico.

UNIDO BOWL \$17.900
Camote tempura, zanahoria, edamame, tomates cherry, quinoa roja, choclo y huevo poché.

CHICKEN BOWL \$21.400
Pollo crocante, zanahoria, edamame, palta, repollo morado, tomates cherry y aliño teriyaki.

TATAKI SALAD \$26.500
De salmón, o pescado blanco, con mix de verdes, aguacate, salsa oriental y sésamo.

CESAR SALAD \$21.300
Pollo grillado, mix de verdes, croutons de pan de campo, queso parmesano y aderezo ceasar

SALMON AHUMADO \$17.200
Rucula, salmon ahumado, huevo mollet, croutons, semillas de girasol tostadas y vinagreta peruana.

UNIDO

SASHIMI - 4 CORTES -

ATÚN	\$27.200
SALMÓN	\$21.700
PULPO	\$29.900
LANGOSTINO	\$12.500
PESCADO BLANCO	\$12.800

NIGUIRI - 2 UNIDADES-

ATÚN	\$16.400
SALMÓN	\$12.900
PULPO	\$18.700
LANGOSTINO	\$9.600
PESCADO BLANCO	\$9.100

GEISHA CLÁSICA \$11.600 (2U)
salmón, palta y phila, con salsa tare y sésamo

GEISHA MARACUYÁ \$12.900 (2U)
Láminas de salmón rellenas con queso phila y mango, bañada en miel de maracuyá y lluvia crocante de masa philo

NIGUIRIS ESPECIALES

EBI KURO \$12.100
De langostinos, flambeado con salsa de pimientos rojos y ajo negro, caviar negro y katsuobushi.

CRISPY RICE TUNA \$21.300
Base de arroz crocante con tartare de atun, albahaca, menta, aceite de sésamo, lima y salsa acevichada.

SHIROMI CRISPY RICE \$12.900
Base de arroz crocante con tartare de pescado blanco, cilantro, cebolla morada, mango, leche de tigre ahumada y salsa de pimienta roja.

SHIROMI KIMUCHI \$13.000
De pescado blanco, coronado con emulsión de palta wasabi, salsa kimuchi, caviar negro y leche de coco.

MAKIS

HOT ROLL \$22.500
Salmón, palta y queso phila por dentro, envuelto en nori y panko, con salsa sweet tonkatsu.

TEMPURA \$19.900
Salmón cocido por dentro, tempura y panko por fuera, coronado con guacamole, lima y crocante de philo.

CRISPY \$21.000
Ebi tempura, queso y palta por dentro, crocante de tapioca por fuera y salsa de anguila.

2 SALMONES \$29.800
Tartare de salmón y palta por dentro, salmón tataki por fuera, chives y salsa oriental.

MAKI FURAI \$25.900
De salmón, palta y queso, crocante por fuera, acompañado de salsa tare.

EBICADO \$21.300
Ebi tempura y queso por dentro, palta y salsa de anguila por fuera.

PASSION \$28.100
Ebi tempura, berro y queso por dentro, salmón, crocante de philo por fuera bañado en miel de maracuyá.

SMOKE \$25.100
Salmón ahumado, queso philadelphia y mango por dentro, cubierto de palta, salsa tare y camote crocante por fuera.

MAKIS ESPECIALES

SHIROMI \$28.900
Pescado blanco en tempura y palta por dentro, pescado blanco, leche de tigre ahumada y furukake andino.

KURO MAKI \$22.800
Salmon cocido con toques orientales y ajo negro, negui a la plancha y palta por dentro, pescado blanco sellado con aceite de huacatay con salsa de pimienta roja y ciboulette.

GOVEGAN \$21.400
Camote en tempura, palta, zanahoria y negui a la plancha por dentro, quínoa roja por fuera, emulsión de pimienta roja, salsa abura y ralladura de lemon grass.

UNIDO

COCINA

RAVIOLES SIN TACC \$22.200

Harina de arroz, fécula de mandioca, pescado blanco, philadelphia, sésamo, cilantro, crema de portobello, brócoli, huevo poché.

SORRENTINOS \$24.900

Asado braseado, cebolla morada, ají amarillo, jengibre, ostra, soja, con crema de fondo de cocción, terminado con brotes varios.

RISOTTO & QUINOA \$36.000

Quinoa blanca, en salsa de ají amarillo, cebolla caramelizada, queso parmesano, langostinos a la parrilla y cilantro.

OJO DE BIFE \$45.800

400grs a la plancha con papas.

POLLO TERIYAKI \$27.200

Acompañado con arroz thai.

SALMÓN & PLANCHA \$57.100

Acompañado de salteado de vegetales, soja, ostras, mix sésamo.

BIFE DE CHORIZO ANCHO \$39.400

Acompañado con papas rústicas

PESCADO BLANCO Y BRASA \$35.000

Pesca del día con chimichurri oriental, acompañado de camote grillado, servido a las brasas

TRUCHA PATAGONICA \$41.800

Marinada en aceite saborizado, escamas de sal marina en aceite de trufa.

ISHIYAKI \$37.300

Pescado blanco en salsa pachamanquera, papas crocantes y arroz andino.

ESPECIALES

BURGER'S DE BIFE DE CHORIZO \$22.500

Con queso cheddar, tomate, salsa BBQ y papas crocantes.

POLLO CRISPY \$22.500

Bastones de pollo crujientes con papas crocantes.

**MILANESA DE LOMO
CON QUESO PORT SALUT** \$25.300

Milanesa de lomo con queso port salut y papas crocantes.

MILANESA DE LOMO \$24.700

Milanesa de lomo con papas crocantes.

PENNE RIGATTE \$22.200

Pollo, puerro, espinacas, portobello, crema de leche, pichicata.

KIDS PASTA \$8.000

Penne rigatte con salsa rosa.

QUICHE DE PUERRO \$8.800

Masa brise, crema, puerros, huevo, queso tybo y parmesano, acompañado con rucula y tomate asado.

BRUSCHETTA \$14.900

Toston de pasas y nueces, queso agrio, salmon ahumado, tomates cherry asados y brotas.

HUEVO REVUELTO \$12.900

Toston de pan de semillas, palta pisada, queso crema, aceite de oliva.

UNIDO

CEVICHE

CLÁSICO

Leche de tigre, cilantro, ají limo, cebolla morada, maíz chulpi y camote crocante.

Salmón /\$44.400 Pescado blanco/\$28.400

AL AJI AMARILLO

Ají amarillo ahumado, leche de tigre, sésamo, maíz chulpi y calamar crocante.

Salmón /\$44.500 Pescado blanco/\$35.400

WASABI

\$55.500

Pescado blanco y mariscos en leche de tigre cremosa de wasabi.

MIXTO

\$61.100

Pulpo, vieiras, langostinos y pesca del día, marinados en leche de tigre, rocoto, cilantro, con calamar crocante y maíz chulpi.

CEVICHE PATAGONICO

\$29.200

Langostinos, mango, negui, kiuri, leche de tigre ahumada, cilantro, rocoto, palta y choclo tataki, huevas de trucha y calamar crocante.

TARTARE

MAGURO TARTARE

\$52.200

Atún, manzana verde, salsa kimuchi, palta y caviar negro.

SAKE TARTARE

\$43.000

Salmón, menta, salsa de wasabi, palta, alga nori y quinoa crocante

POSTRES

FLAN DE CLARAS, NARANJA Y CEREALES

\$11.200

Flan de claras con confitura de naranja casera, salsa de yogurt y mix de cereales.

CREMOSO DE NUTELLA

\$11.700

Pastel húmedo con nutella, salsa de chocolate, crocante de quinoa y semillas de chíá con helado de Americana.

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE

\$11.700

Con helado de americana, sobre crumble de frutos secos y tuil.

CROCANTE DE CHOCOLATE

\$11.700

Sablé de cacao rellena de chocolate negro, castañas de parra, helado de americana, caviar de cacao, frutilla deshidratada y merengue seco.

HELADO

\$10.600

UNIDO

Macro  SELECTA

UNIDO

CARTA DE NOCHE



UNIDO

TIRADITOS

- ANDINO** \$16.100
Laminas de panza de salmón selladas con aceite de huacatay, furikake andino, emulsión de palta, pasta de hongos, salsa de aji amarillo, shiso y sal himalaya.
- UZUZUKURI** \$13.300
Laminas de pescado blanco marinadas en ponzu ahumada, eneldo, quinoa crocante, aceite de oliva, salsa de rocoto y ralladura de lemon grass.
- PULPO** \$60.000
Cortes de pulpo español, palta y choclo tataki, mousse de olivas negras y verdes, salsa de aji amarillo ahumado, hojas de cilantro, aji limo, aceite de huacatay, emulsión de palta, lima, quinoa crocante y salsa de pimiento rojo.
- NIKKEI DE ATUN** \$48.900
Laminas de atún con salsa de ostras, lima, wasabi, aji limo y cilantro.
- KIMUCHI DE ATUN** \$57.500
Laminas de atún, emulsión de palta wasabi, caviar negro, quinoa crocante, lima, salsa kimuchi, leche de coco, con mini ensalada de kiuri, manzana verde y negui.
- TATAKI DE ATUN** \$42.100
De atún sellado con sal y fuego directo, con base de emulsión de palta y espinacas, coronado con caviar negro, salsa nikkei, aji amarillo ahumado y quinoa roja crocante.

MARACUYA

Servido con berros, lima y crocante de philo
Salmon/\$36.800 Pescado blanco \$21.300

NIKKEI

Con salsa de ostras, lima, wasabi, aji limo y cilantro
Salmon/\$36.800 Pescado blanco /\$19.200 Pulpo/\$52.900

KIMUCHI

Emulsión de palta wasabi, caviar negro, quinos crocante, Ties, salsa kimuchi, leche de coco, con mini ensalada de kiuri, manzana verde y negul
Salmón/\$37.100

NIGUIRIS ESPECIALES

- SHIROMI** \$10.800
De pescado blanco sellado con salsa abura, palta tataki, rocoto ahumado, lima y furikake andino.
- EBI KURO** \$12.100
De langostinos, flambeado con salsa de pimientos rojos y ajo negro, caviar negro y katsuobushi.
- ROCOTO** \$14.200
De salmón sellado con aceite de huacatay, salsa de rocoto ahumado, eneldo y quinoa roja crocante.
- CRISPY RICE TUNA** \$21.300
Base de arroz crocante con tartare de atun, albahaca, menta, aceite de sésamo, lima y salsa acevichada.
- SHIROMI CRISPY RICE** \$12.900
Base de arroz crocante con tartare de pescado blanco, cilantro, cebolla morada, mango, leche de tigre ahumada y salsa de pimiento rojo.
- TUNA KIMUCHI** \$19.600
De atún, coronado con emulsión de palta wasabi, salsa kimuchi, caviar negro y leche de coco.
- SHIROMI KIMUCHI** \$13.000
De pescado blanco, coronado con emulsión de palta wasabi, salsa kimuchi, caviar negro y leche de coco.

UNIDO

TAPAS

SPICY EDAMAME \$21.000
Salteado con chilli garlic, manteca japonesa, fondo de vegetales, sal marina.

HOTATE PARMA \$29.300
Conchas de abanico, ají amarillo, curry, togarashi, aceite de ajonjolí, parmesano, chalaquita, rocoto, lima.

NORI TAKO \$12.900
Pulpa de langostinos, shari, kyuri, emulsión de ají amarillo, alga crocante, huevas de trucha.

SCALLOP PHILLY \$22.200
Callos de vieiras envueltos en masa crocante, con miel de rocoto y miso.

MARISCOS AL FUEGO \$52.500
Mix de mariscos salteados con manteca japonesa, togarashi y lima.

EBI CRISPY \$22.200
Langostinos a la parrilla en crema de puerro, curry rojo, crocante de arroz, huevos de trucha, tenkatsu, ciboulette.

SWEET SHRIMP \$22.200
Langostinos crocantes y miel de cítricos ligeramente picantes, hilos de camotes crocantes. aff limo, negt. lima, cilantro.

WOKS

WOK

Salteados de arroz, vegetales, cebolla morada, zucchini, chaucha, morrón rojo, morrón verde salsa soja, salsa ostras, mix de sésamo, brotes varios.

NIKU/\$25.400 TORI/\$24.600 EBI/\$27.600
VEGETALES/\$17.100 SAKE/\$37.400

YASAITAME

Salteados de cebolla blanca, zucchini, chaucha, morrón rojo, morrón verde, zanahoria, Akusay, cebolla china brote soja, vino blanco, salsa soja, salsa ostras, zumo de lima, servido en plancha caliente. sobre cebolla blanca, mix de sésamo, brotes varios

NIKU/\$25.400 TORI/\$23.900
EBI/\$28.000 VEGETALES/\$16.500

CEVICHE

CEVICHE PATAGONICO \$29.200
Langostinos, mango, negui, kiuri, leche de tigre ahumada, cilantro, rocoto, palta y choclo tataki, huevas de trucha y calamar crocante.

CLÁSICO

Leche de tigre, cilantro, ají limo, cebolla morada, maíz chulpi y camote crocante.

Salmón /\$44.400 Pescado blanco/ \$28.400

AL AJI AMARILLO

Ají amarillo ahumado, leche de tigre, sésamo, maíz chulpi y calamar crocante.

Salmón /\$44.500 Pescado blanco/ \$35.400

WASABI

Pescado blanco y mariscos en leche de tigre cremosa de wasabi.

\$55.500

MIXTO

Pulpo, vieiras, langostinos y pesca del día, marinados en leche de tigre, rocoto, cilantro, con calamar crocante y maíz chulpi.

\$61.100

TARTARE

SAKE TARTARE

Salmón, menta, salsa de wasabi, palta, alga nori y quinoa crocante.

\$43.300

MAGURO TARTARE

Atún, manzana verde, salsa kimuchi, palta y caviar negro.

\$52.200

UNIDO

SASHIMI - 4 CORTES -

ATÚN	\$27.200
SALMÓN	\$21.700
PULPO	\$29.900
LANGOSTINO	\$12.500
PESCADO BLANCO	\$12.800

NIGUIRI - 2 UNIDADES-

ATÚN	\$16.400
SALMÓN	\$12.900
PULPO	\$18.700
LANGOSTINO	\$9.600
PESCADO BLANCO	\$9.100

GEISHA CLÁSICA \$11.600 (2U)
Salmón, palta y phila, con salsa tare y sésamo

GEISHA MARACUYÁ \$12.900 (2U)
Láminas de salmón rellenas con queso phila y mango, bañada en miel de maracuyá y crocante de masa philo

NIGUIRIS ESPECIALES

SAKE TRUFFLE \$13.600
Sushi de salmón sellado a fuego con aceite de trufa blanca y notas cítricas.

CRISPY RICE \$12.900
Base de arroz crocante con tartare de salmón picante, cilantro, cebolla morada, lima, ciboullete y aceite de sésamo.

NISSEI \$14.700
De salmón, sellado con aceite de trufa, salsa de ají amarillo ahumado y shiso.

SASHIMIS ESPECIALES

SAKE TRUFFLE \$19.700
De panza de salmón sellada con aceite de trufas, lima, zest de limón y naranja, sal himalaya y soja.

ENSALADAS

VEGGIE BOWL \$20.400
Quinoa, palta, choclo, tomates cherry, edamame, hinojo y aliño cítrico.

UNIDO BOWL \$17.900
Camote tempura, zanahoria, edamame, tomates cherry, quinoa roja, choclo y huevo poché.

CHICKEN BOWL \$21.400
Pollo crocante, zanahoria, edamame, palta, repollo morado, tomates cherry y aliño teriyaki.

TATAKI SALAD \$26.500
De salmón, o pescado blanco, con mix de verdes, aguacate, salsa oriental y sésamo.

CAESAR SALAD \$21.300
Pollo grillado, mix de verdes, croutons de pan de campo, queso parmesano y aderezo caesar

UNIDO

MAKIS

TEMPURA **\$19.900**
Salmón cocido por dentro, tempura y panko por fuera, coronado con guacamole, lima y crocante de philo.

SMOKE **\$25.100**
Salmón ahumado, queso philadelphia y mango por dentro, cubierto de palta, salsa tare y camote crocante por fuera.

2 SALMONES **\$29.800**
Tartare de salmón y palta por dentro, salmón tataki por fuera, chives y salsa oriental.

CRISPY **\$21.000**
Ebi tempura, queso y palta por dentro, crocante de tapioca por fuera y salsa de anguila..

MAKI FURAI **\$25.900**
Salmón, palta y queso por dentro, crocante por fuera, con salsa taré.

EBICADO **\$21.300**
Ebi tempura y queso por dentro, palta y salsa de anguila por fuera.

PASSION **\$28.100**
Ebi tempura, berro y queso por dentro, salmón, crocante de philo por fuera bañado en miel de maracuyá.

MAKIS ESPECIALES

HOT ROLL **\$22.500**
Salmón, palta y queso philadelphia por dentro, nori y panko crocante por fuera con salsa sweet tonkatsu.

ÉXTASIS **\$22.900**
Langostinos, ciboullete, palta, queso y huevas de trucha por dentro, nori y daykon por fuera, miel de maracuyá.

PARMA **\$28.000**
Ebi tempura y palta por dentro, vieiras por fuera, queso parmesano fundido con mantequilla oriental, chalaquita y salsa de ají amarillo ahumado.

ROCOTO MAKI **\$29.600**
Salmon, negui a la plancha y palta por dentro, cubierto con pescado blanco, sellado a fuego directo con aceite de huacatay, salsa de rocoto ahumada y quinoa roja crocante.

EBI KIMUCHI **\$34.200**
Ebi tempura y esparragos a la plancha por dentro, por fuera palta, salsa kimuchi, caviar negro y leche de coco.

SWEET SMOKE **\$26.200**
Ebi tempura, salmón ahumado y ciboullete por dentro, mango por fuera, miel de maracuya, amaranto pop y mayonesaahumada.

SHIROMI **\$28.900**
Pescado blanco en tempura y palta por dentro, pescado blanco, leche de tigre ahumada y furukake andino por fuera.

KURO MAKI **\$22.800**
Salmon cocido con toques orientales y ajo negro, negui a la plancha y palta por dentro, pescado blanco sellado con aceite de huacatay por fuera con salsa de pimienta rojo y ciboullete.

GOVEGAN **\$21.400**
Camote en tempura, palta, zanahoria y negui a la plancha por dentro, quinoa roja por fuera, emulsión de pimienta rojo, salsa abura y ralladura de lemon grass.

2 TUNA **\$44.400**
Tartare de atún con toques orientales y palta por dentro, atún tataki por fuera, shiso y salsa oriental.

UNIDO

COCINA

SEA GRILL \$83.700

Langostinos, chipirones, marinados con salsa ajfes peruanos, pulpo con salsa anticuchera, servido en plancha caliente, sobre cebolla blanca, ciboulette. Acompañado de gohan.

SPICY SOUR SEAFOOD \$48.800

Mariscos al wok, shitake, negi, lima, togarashi. Acompañado de gohan.

PESCADO BLANCO Y BRASA \$35.000

Pesca del día con chimichurri oriental. acompañado de camote grillado, servido a las brasas.

SEAFOODRICE \$64.400

Arroz salsa de ajfes peruanos, fonde de pescado, pulpo, langostinos, vieyras, a la parrilla marinado en aceite de ajo Hondashi. palta tataki y chalaquita de rocoto.

SHIROMI ALMONDS \$36.900

Pescado blanco marinado en soja con salsa de ajo crocante, almendras, aji peruano, negi y lima, acompañado de gohan.

PICANTE & MARISCOS \$70.700

Mariscos salteados con salsa de ajfes peruanos, yuca crocante. Acompañado de gohan.

TAKO ORIENTAL \$91.200

Pulpo grillado, con chimichurri japones, lima, cilantro, acompañado con chips de papas, vegetales grillados y salsa de aji amarillo ahumado.

RISOTTO & QUINOA \$36.000

Quinoa blanca, en salsa de ajf amarillo, cebolla caramelizada, queso parmesano, langostinos a la parrilla y cilantro.

SAKE ANTICUCHO \$33.500

Salmón a la parrilla marinado en salsa de coriandro, edamame, chochito, cebolla morada, cilantro, aji limo, lima, pichicata. Acompañado de gohan.

BAO BAO \$24.400

Pan al vapor crocante, asado de tira braseado, pepino y cilantro. Acompañado de papas andinas anticuchera..

TRUCHA PATAGONICA \$41.800

Marinada en aceite saborizado, escamas de sal marina en aceite de trufa.

TOKUSEN \$40.800

Salmon marinado en salsa de ajfes peruanos, cebolla encurtida, salsa de aji amarillo.

ISHIYAKI \$37.300

Pescado blanco en salsa pachamanquera, papas crocantes y arroz andino.

ESPECIALES

BURGER'S DE BIFE DE CHORIZO \$22.500

Con queso cheddar, tomate, salsa BBQ y papas crocantes.

OJO DE BIFE \$45.800

400 grs a la plancha con papas.

BIFE DE CHORIZO ANCHO \$39.400

Acompañado con papas rústicas.

MILA LOMO C / QUESO P. SALUT \$25.300

Milanesa de lomo con queso port salut y papas crocantes.

POLLO CRISPY \$22.500

Bastones de pollo crujientes con papas crocantes.

SORRENTINOS \$24.900

Asado braseado, cebolla morada, aji amarillo, jengibre.. ostras, soja, con crema de fondo de cocción, terminado con brotes varios,

RAVIOLES SIN TACC \$22.200

Harina de arroz, fécula de mandioca, pescado blanco, philadelphia, sésamo, cilantro, crema de portobello. brócoli, huevo poche.

MILANESA DE LOMO \$24.700

Milanesa de lomo con papas crocantes.

KIDS PASTA \$18.000

Penne rigatte con salsa rosa.

PENNE RIGATTE \$22.200

Pollo, puerro, espinacas, portobello, crema de leche, Pichicata.

UNIDO

POSTRES

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE \$11.700

Con helado de americana, sobre crumble de frutos secos y tuil.

FLAN DE CLARAS, NARANJA Y CEREALES \$11.200

Flan de claras con confitura de naranja casera, salsa de yogurt y mix de cereales

HELADO ARTESANAL \$10.600

Dos bochas

CREMOSO DE NUTELLA \$11.700

Pastel húmedo con nutella, salsa de chocolate, crocante de quinoa y semillas de chia con helado de Americana.

CROCANTE DE CHOCOLATE \$11.700

Sablé de cacao rellena de chocolate negro, castañas de parra, helado de americana, caviar de cacao, frutilla deshidratada y merengue seco

CHEF ITAMAE EXECUTIVE
CARLOS SANTOMAURO

EXECUTIVE CHEF
JAVIER LOBO

RESERVAS

4871.0014

4871.0615

INSTAGRAM

Unido.restaurante

Macro **S** ELECTA