



Para compartir

Caracú <i>Medula asada</i>	\$ 12.000	Carrilleras <i>(Con morcilla, con cebollín. Rostii de papa y mini chilena)</i>	\$ 16.000
Puro Chancho <i>Tocino abumado, malaya y arrollado</i>	\$ 19.000	Mix A-Cuático <i>Camarón del Atlántico, mejillas de congrio al ajillo y pulpo / Sujeto a disponibilidad</i>	\$ 29.000
Mix de embutidos <i>Morcilla, chorizo argentino, chistorra, chorizo chileno</i>	\$ 29.000		

Entradas

Chorizo argentino	\$ 5.500	Chorizo chileno	\$ 5.500
Morcilla	\$ 5.500	Chistorra	\$ 12.500
Empanada de carne	\$ 4.200	Empanada de berenjena	\$ 4.200
Empanada de morcilla	\$ 4.200	Empanada de pulpo	\$ 4.200
Tártaro de salmón	\$ 17.000	Provoleta	\$ 9.000
Tártaro de filete	\$ 18.500	Mollejas <i>Porción generosa</i>	\$ 18.000
Carpaccio salmón	\$ 12.000	Provoleta al horno <i>Con endivias y diabla dulce</i>	\$ 15.800
Carpaccio filete	\$ 12.000	Pulpo Grillado <i>Sujeto a disponibilidad</i>	\$ 18.000
Erizos (Producto estacional)	\$ 16.000	Langostinos del Atlántico <i>Cuatro unidades</i>	\$ 18.000

Parrilla

Vacío (Tapabarriga)	\$ 18.500	Bife ancho 400 g	\$ 30.000
Entraña	\$ 32.000	Bife de chorizo 400 g	\$ 30.000
Bife de lomo	\$ 28.000	Asado de tira 300 g <i>Cocinado a baja temperatura (Sous Vide), terminando en horno de brasas</i>	\$ 16.500
Medallón de lomo	\$ 28.000	Asado de tira 400 g <i>Cocinado a baja temperatura (Sous Vide), terminando en horno de brasas</i>	\$ 22.000
Chuletón de Cañete 500 g	\$ 37.500	Asado de tira 500 g <i>Cocinado a baja temperatura (Sous Vide), terminando en horno de brasas</i>	\$ 27.500
Chuletón de Cañete 600 g	\$ 45.000	Picanha (Cocción lenta)	\$ 23.000
Chuletón de Cañete 700 g	\$ 52.500	Costillar de cerdo <i>Murciano</i>	\$ 19.300
Chuletón de Cañete 800 g	\$ 60.000	Pesca silvestre	\$ 23.000
Chuletón de Cañete 1000 g	\$ 75.000		
Malaya de cerdo <i>Con selección de especias</i>	\$ 17.500		
Costillar de cordero <i>Percha francesa entera</i>	\$ 28.500		

*

Cortes madurados/consultar



Cocina

Che burger <i>200 g carne, tomate y cebolla asada</i>	\$ 15.000	Milanesa de lomo <i>Con puré de zapallo asado</i>	\$ 18.000
Garrón de cordero <i>Cocinado a baja temperatura (Sous Vide), terminando en horno de brasas</i>	\$ 22.000	1/2 Pollo <i>Free Range a las brasas</i>	\$ 20.000
Osobuco 500 g <i>Cocinado a baja temperatura (Sous Vide), terminando en horno de brasas</i>	\$ 17.000	Albóndigas Patti <i>En pomodoro casero, Mozzarella y grana padano</i>	\$ 18.000
Osobuco 600 g <i>Cocinado a baja temperatura (Sous Vide), terminando en horno de brasas</i>	\$ 18.000	Malfatti <i>Espinaca, ricota, grana padano, pomodoro casero y mozzarella</i>	\$ 18.000
Osobuco 700 g <i>Cocinado a baja temperatura (Sous Vide), terminando en horno de brasas</i>	\$ 19.000	Pesca del día <i>Con puré de arvejas en reducción de vino blanco con setas</i>	\$ 22.000
		Confit de pato <i>Con kale salteado y Portobellos</i>	\$ 20.000

Guarniciones

Arroz / Puré de zapallo	\$ 4.500	Puré chilote	\$ 6.500
Papas fritas <i>Porción generosa</i>	\$ 8.000	Gratín de papas <i>Con almendras y cebolla caramelizada a la parrilla</i>	\$ 9.000
Papas fritas <i>Porción generosa</i> <i>Con aceite de oliva trufado</i>	\$ 9.000	Puré de papas asadas <i>Cebolla asada, aceite de oliva. Habas y arvejas salteadas en mantequilla.</i>	\$10.000
Papas fritas <i>Porción generosa</i> <i>Con grana padano</i>	\$10.000	Puré de habas <i>Habas salteadas en aceite de oliva y pimentones dulces</i>	\$10.000
Dúo de garbanzos y tomates cherry asados <i>Con semillas de sésamo tostado</i>	\$10.000	Espinacas a la crema	\$ 6.500
Pastelera de choclo	\$ 5.000	Ensalada verde / chilena	\$ 5.500
Mix de setas salteadas	\$ 7.000	Ensalada especial	\$ 6.800
Pimientos grillados (3) <i>(para compartir)</i>	\$12.000	Espárragos salteados <i>Producto estacional</i>	\$ 6.000
Ensalada palta	\$ 7.500		

Postres

Panqueque de manzana	\$ 5.500	Helado	\$ 6.000
Panqueque dulce de leche	\$ 5.700	Recargo helado	\$ 2.200
Flan casero	\$ 5.000	Strudel	\$ 6.800
Semilíquido	\$ 6.800	Torta Benjamín <i>De chocolate</i>	\$ 7.000
Tarta de queso	\$ 6.000		

