

N1 – PAPITAS CANDELA

Mini papas nativas fritas y salsa lactofermentada a base de rocoto, ajo chilote, ají amarillo y maracuyá. (Convertible a vegano, sin gluten, picante)

\$5.800**N2 – GYOZAS**

Gyozas champiñón ostra, dashi de té negro, soya y vinagre de frambuesa. (Vegano)

\$7.200**N3 – BITO ROLL**

Roll de arroz en tinte de betarraga, zanahoria en aceite de sésamo, queso crema, cebollín, palta, ciboulette, coronado con pasta de kimchi y lámina de patacón sobre salsa spicy. (Sin gluten, convertible a vegano)

\$7.000**N4 – TOFUJANG**

Tofu apanado, salsa gochujang, pok choy salteado en aceite aromático. (Vegano, sin gluten)

\$6.700**N5 – MEZZE**

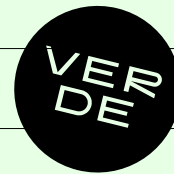
Tres variedades de platos para untar con 2 unidades de pan de masa madre. Untable a base de tomates confitados y cacho de cabra; hummus rústico coronado con picadillo de ají verde, limón y ajo; pimentones y cebollas horneadas largamente, con toques de aceite asiático sobre cama de labneh casero (yogurt cremoso griego). (Convertible a vegano, para 4 personas)

\$20.000**N6**

Pack para 4 personas: 8 tapas a elección (no incluye el Mezze) + 1 arma tu gin tonic

\$80.000

FONDOS

**それは寿司ではない**

Croqueta de arroz estilo japonés rellena de queso crema en panko, sobre fermento de coles, palta, esféras de mango, nueces tostadas, sésamo y teriyaki.

\$14.000**GADO GADO**

Tallarín de arroz, cebolla morada, pimentón, zanahoria, zucchini, cubierto en salsa indonésica de maní y pesto de cilantro sobre nuestro caldo kombu. (plato bajo en gluten)

\$13.400**ORZO**

Pasta orzo terminada en caldo a base setas (funghi porcini, shitake, callampa), parmesano y alcachofa, acompañada con tartufo, crema de leche, cebollin glaseados, ralladura de limon y berenjena cocinada en agave y balsámico.

\$13.200**CURRY VERDE**

En base de leche de coco, brócoli, zanahoria, zucchini, mango, cebolla morada, pimentón, piña asada, camote crocante, pesto y almendras tostadas. Todo sobre arroz negro.

\$13.500**KIM SHIRO MISO**

Caldo de vegetales de prolongada cocción con sabor sutil, acompañado de rábanos encurtidos, shitakes cocidos en almibar de soya, cebollín, huevos nitamágo (tofu nitamágo como opción vegana) y los infaltables fideos de ramen.

\$13.800

PIZZA

*Todas convertibles a vegano



MÁS RICA QUE PEPPERONI

Mozzarella, champiñones, cebolla y ají escabechado.
(Picante)
\$11.900

MARGAREETA!

Tomate cherry, mozzarella, ricotta, albahaca y parmesano.
\$11.900

FRADE

Queso azul, mozzarella, ricotta, cebolla morada, nuez caramelizada.
\$12.500

CHOFA

Alcachofa encurtida, puerro frito, oliva infusionado en parmesano y tomillo, queso crema, almendras laminadas y ralladura de limón.
\$12.100

ZETA DEL HUERTO

Mozzarella, cebolla morada, tomate cherrys y zucchinis asados, albahaca, oliva infusionado en parmesano con tomillo y reducción de balsámico.
\$12.300

ME PICA EL BIGOTE

Carne de soya, mozzarella, jalapeño encurtido, pico de gallo, nachos caseros. (Picante)
\$12.300

MISSY O

Ricotta vegano (en base a semillas de maravilla y albahaca), aceitunas verdes, cebolla morada, albahaca frita, chimi.
\$13.500

BIANCA

Ajo confitado, bechamel, rúcula en aderezo de cítrico, queso de cabra, mozzarella, parmesano.
\$12.600



POSTRES

- CHISKEIK** – Deconstrucción creativa de cheesecake cubierto con coulis de maracuyá, arándanos y frambuesa, sobre masa de galleta de almendra, acompañado de frutas de estación y salsa del día. (para 2 personas) **\$8.600**
- TÍA LEO** – Torta grande vegana de bizcocho de cacao, coulis de berries, cobertura de chocolate y leche de coco con almendra, acompañado de frutas de estación. (para 2 personas) **\$8.200**
- GOLOSO** – “Toblerone” crocante de almendras, salsa de maracuyá, acompañado de frutas de estación y salsa del día. **\$6.200**
- DECONSTRUCCIÓN TIRAMISÚ** – Galleta champaña casera, acompañada de crema tipo mascarpone con virutas de chocolate amargo y tropezones maracuyá lificizada. **\$7.600**
- NUBE MISO** – Bizcocho relleno de manjar miso, servido sobre nido de fideos de arroz con toques citricos coronado con teja de chocolate blanco y bañado con mezcla tres leches tibia. **\$7.900**
- CARIBE DE OTOÑO** – Bizcocho de plátano barraganete vegano coronado con crema tipo pastelera de maní, salsa de caramelo y café acompañado de helado de coco y crocante de plátano verde. **\$8.000**

CARTA DE TRAGOS

ARMA TU GIN TONIC CON LORD KILTROW (NACIONAL)

- Selección de botánicos de la casa (Romero, pimienta negra, pomelo) **\$7.200**
- Selección de tónica premium (Saúco - Indian tonic)

CERVEZA TAMANGO BREBAJES

Humboldt (pacific lager)/ Corta corrientes **\$6.000**
(hazy ipa)/ Sunset (ámbar Ale)

SUEÑO DE UNA NOCHE DE VERANO

Gin, maracuyá, limón, pimienta, jengibre, agave, coronado con espumante. **\$7.400**

SANGRÍA DE LA CASA

\$6.100

LORD KILTROW

Botella Lord Kiltrow con 8 tonicas **\$50.000**

VERDE SOUR

Pisco, syrup de agave, jengibre, jugo de limón, matcha, menta, aquafaba, bitter de romero. **\$6.500**

MANUELITA

Tequila infusionado en merken, clementina, zumo de limon y clementina coronado con ginger beer. **\$4.990**

KI KISS

Gin macerado de fresa pimienta y arándano, shot de pomelo y limón coronado con mate frambuesa maracuya y borde de sal, pimienta y maracuya liofilizada. **\$5.990**

SPRITZ LICOR DE FLOR DE SAUCO

Espumante brut, agua con gas. **\$7.100**

NEGRONI CAREZZA

Gin macerado en flores de hinisco, vermouth iris rojo, campari y aceite de pomelo. **\$6.800**

OTOÑO

Bourbon macerado en té de canela con naranja , sirop de Chai , concentrado de Jengibre ,coronado en tónica clásica. **\$6.990**

PISCOLA

\$5.800

PETRICOR (NUEVO)

Gin, pepino, albahaca, manzana verde, agave, limón, soda y agua de rosa. **\$6.800**

MACERADO BOURBON MANZANILLA

Macerado de bourbon con manzanilla, recomendamos acompañarlo con ginger beer o ginger ale. **\$7.100**

ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso y licor de cacao. **\$7.000**

ADICORA

Ron blanco, mango, crema de coco y licor de vainilla. **\$6.800**

ALEBRIJE

Tequila, sandia, naranja y limon coronado con ginger ale. Bordeado con tajin. **\$ 6.600**

PARAÍSO

Ron blanco, naranja y ron de coco. **\$ 6.800**

FALLING IN LOVE

Pisco infusionado con uva morada y arandanos, zumo de limón, coronado con soda y costra de azucar, limón y uva. **\$ 5.990**

MARY

Mix de gin con piña, pepino y menta, zumo de limon, coronado con limonada de matcha Yarí. **\$ 5.990**

ENCENDEDOR

Whisky escoces con zumo de zanahoria, naranja y limón, coronado con ginger de piña spicy. **\$ 4.500**

TEQUILAS

JOSÉ CUERVO ESPECIAL **\$ 4.000**

TEQUILA SAN MATÍAS GRAN RESERVA **\$ 8.500**

TEQUILA DON JULIO **\$ 9.000**

MEZCAL BURRITO FIESTERO **\$ 9.500**

PULQUE ABUELO FUEGO **\$ 7.000**

JARRA DE MARGARITA **\$15.000**

MOCKTAILS

VERDE MULE

Te verde de lima limon, limon y ginger beer. **\$ 6.200**

OCASO

Zumo de limon,naranja y pomelo, toques de frutilla coronado con soda. **\$5.900**

CATTLEYA

Jugó prensado de betarraga y zanahoria, frutilla, Limón y soda **\$ 6.400**

AURORA

Mix de pera, manzana, melón, kombucha de manzana y jengibre, coronado con té de mariposa. **\$ 5.900**

PLAYLIST

*Encuentra lo que estás escuchando aquí

¡NOCHE DE JUEGOS!

Pregúntale al garzón por la disponibilidad de juegos.

