

BIBLIOTECA NACIONAL INVERNADERO

La naturaleza suena. Empiezo, luego hace un rato.
Aunque la realidad ante el hombre, ante la ciudad,
siempre encuentra un camino. Porque la única importante
el material, la resistencia, la enorme dificultad.
Sin mayores inconvenientes y a su propio tiempo
siempre logra surgir. Bienvenidos a Invernadero, un
espacio mágico que emerge del fondo del suelo
y brilla de la mano con el hombre.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

SOFT DRINKS

Línea Pepsi \$ 4000

Agua sin gas \$3500

Agua con gas \$3500

Red Bull \$7500

Red Bull Green Edition \$7500

LIMONADAS Y JUGOS

JUICES AND COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

Limonada Clásica \$5000

Classic Lemonade

Limonada de Menta y Jengibre \$5000

Mint & Ginger Lemonade

Limonada de Ananá \$5000

Pineapple Lemonade

Pomelada \$5000

Grapefruitade

Frutos rojos \$6500

Té rojo all berries, jugo de arándanos, puré de frambuesas, pomelo

Red tea all berries, cranberry juice, raspberry purée, grapefruit.

Virgin Basil Smash \$6000

Cítricos, albahaca, almíbar

Citrus, basil, simple syrup.

Virgin Mary \$7500

Jugo de tomate, salsa inglesa, sal marina, pimienta rosa, tabasco, apio

Tomato juice, Worcestershire sauce, sea salt, pink pepper, tabasco, celery.

Espresso Tonic \$5500

Café Espresso, Tónica

Espresso coffee, tonic water.

Palta \$7500

Jugo de palta, ananá, limón y almíbar de eucalipto

Avocado Juice. Avocado, pineapple, lemon and eucalyptus syrup.

CAFETERÍA

CAFE DE ESPECIALIDAD POR *MANIFIESTO*
COFFEE AND INFUSIONS

Ristretto	\$ 3700
Espresso	\$ 3700
Lungo	\$ 3900
Macchiato	\$ 4000
Espresso Doble	\$ 4000
Americano	\$ 4000
Latte op c/Leche de Almendras \$4.800	\$ 4200
Flat White op c/Leche de Almendras \$4.800	\$ 4200
Capuccino op c/Leche de Almendras \$4.800	\$ 4200
Ice Americano	\$ 4800
Ice Late	\$ 4800
Té en hebras	\$ 3700

* NEGRO CLASICO

* CHAI, Clavo de olor, cardamomo, canela y jengibre

* EARLY GREY, Flores y bergamota

* LAPSANG SOUCHONG, Té rojo ahumado

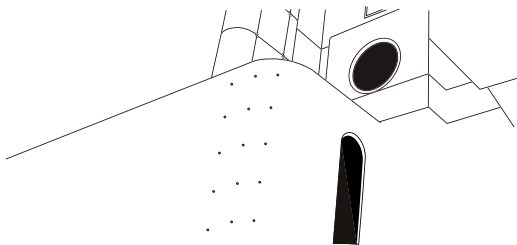
* VERDE GUNDPOWDER

* CALM, Verbena, Cascarillas de naranja y clementinas.

Digestivo relajante

* STRAWBERRY, Frutos rojos

* PROVENCE, Roiboos, petalos de rosas y violetas,
verbena y bayas de sauco



VINOS

"WINES"

RED / TINTO

TINTOS CON CUERPO / FULL-BODIED RED WINES

Casa de Herrero Cabernet Franc, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 27000
Terrazas de los Andes Origen Paraje Altamira Malbec Cabernet Sauvignon, Mendoza	\$ 34500
Terrazas de los Andes Grand Malbec Paraje de Altamira, Valle de Uco, Mendoza	\$ 82000
Terrazas de los Andes Reserva Malbec Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 26000
Taymente Bonarda, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 26000
Ribera del Cuarzo Merlot, Río Negro, Patagonia	\$ 61000
Catena Tilia Malbec, La Consulta, San Carlos, Mendoza	\$ 26000
Altaland Tinto Histórico Malbec Petit Verdot, Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 26000

TINTOS LIGEROS / LIGHT-BODIED RED WINES

La Posta Glorieta Pinot Noir, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$ 33000
Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir, Valle de Uco, Mendoza	\$ 26000
Luca Pinot Noir, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza	\$ 64000
Casa de Herrero Pinot Noir, Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 34500
D.V. Catena Apelación Lunlunta Garnacha Lunlunta, Maipú, Mendoza	\$ 47500

VINOS

"WINES"

ROSÉ /

Casa de Herrero Rosé, Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 26000
Terrazas de los Andes Malbec Rosé, Valle de Uco, Mendoza	\$ 26000
Punto Final Malbec Rosé, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 21000
Punto Final Naranja, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 33500

WHITE /
BLANCO

Luca Chardonnay, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza	\$ 69000
Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay, Valle de Uco, Mendoza	\$ 26000
Casa de Herrero Corte de Blancas, Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 25000
Cuchillo de Palo Corte de Blancas, Vistaflores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 36000
Tilia Chenin Blanc, San Rafael, Mendoza	\$ 21000
Palo Santo Sauvignon Blanc, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$ 21000
Saint Felicien Chardonnay, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 26000
Cafayate Single Vineyard Viognier, Cafayate, Salta	\$ 30000

TINTOS CON CUERPO/FULL-BODIED RED WINES

Casa de Herrero, Cabernet Franc	\$ 8900
Catena Tilia, Malbec	\$ 8500
Taymente, Bonarda	\$ 8500
Altalad Tinto Histórico Malbec · Petit Verdot	\$ 10500

TINTOS LIGEROS/LIGHT-BODIED RED WINES

La Posta Glorieta Pinot Noir,	\$ 9500
Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir	\$ 17000

ROSADOS Y NARANJOS/ROSÉ & ORANGE WINES

Casa de Herrero Rosé,	\$ 8900
Punto Final Malbec Rosé	\$ 7500
Punto Final Malbec Naranja	\$ 10500

BLANCOS/WHITE

Cuchillo de Palo, Corte de Blancas	\$ 10500
Passarisa, Torrontés	\$ 8500
Tilia, Chenin Blanc	\$ 8500
Terrazas de los Andes, Reserva Chardonnay	\$ 9000
Cafayate Single Vineyard, Viogner	\$ 12500

ESPUMANTES

"SPARKLING WINES"

Chandon Délice	\$ 37000
Chandon Délice Rosé	\$ 37000
Chandon Extra Brut	\$ 37000
Chandon Apéritif	\$ 37000
Chandon Cuveé Reservé Blanc de Noirs	\$ 42000
Baron B Extra Brut	\$ 73500
Baron B Brut Nature	\$ 84000
Baron B Rosé	\$ 84000
Moët & Chandon Brut Imperial	\$ 450000
Veuve Clicquot	\$ 450000

GIN & TONIC

TIRADO ARTESANAL INVERNADERO

HOMEBREWED
DRAFT GIN & TONIC
INVERNADERO

\$ 11500

1. RAYUELA

Gin tonic tirado artesanal, óleo cítrico, tintura de jalapeño y pimienta verde.

"Draft gin & tonic with citrus oil, jalapeño and green pepper."

2. FICCIONES

Gin tonic tirado artesanal, cordial de ananá y coco, pickle de ananá.

"Draft gin & tonic with pineapple-coconut cordial and pickled pineapple."

3. EL TÚNEL

Gin tonic tirado artesanal, syrup de huacatay y hoja de huacatay.

"Draft gin & tonic with huacatay syrup and huacatay leaf."

4. BAD BLOOD

Gin tonic tirado artesanal, cordial de frambuesa y pimienta rosa, polvo de frambuesa.

"Draft gin & tonic with raspberry and pink pepper cordial, raspberry powder."

5. LA ODISEA

Gin tonic tirado artesanal, cordial de manzana clarificada y hojas de shiso.

"Draft gin & tonic with clarified apple cordial and shiso leaves."

6. DESIREE

Gin tonic tirado artesanal, espuma floral y flores comestibles.

"Draft gin & tonic with floral foam and edible flowers."

7. CARRIE

Gin tonic tirado artesanal, cordial de pomelo y romero, gajo de pomelo.

"Draft gin & tonic with grapefruit and rosemary cordial, grapefruit wedge and rosemary."

8. ORGULLO Y PREJUICIO

Gin tonic tirado artesanal, batch de café y avellanas, amarena.

"Draft gin & tonic with coffee and hazelnut batch, amarena cherry."

9. FELICIDAD CLANDESTINA

Gin tonic tirado artesanal, pulpa de maracuyá y mango picante.

"Draft gin & tonic with passion fruit pulp and spicy mango."

10. ALIGHIERI

Gin tirado artesanal, Campari, Vermut Rosso y naranja fresca.

"Draft gin with Campari, Rosso Vermouth and fresh orange."

INV

CLÁSICOS CON GIN \$ 12500

"CLASSIC GIN COCKTAILS"

- **Negroni** Gin Invernadero, Campari, Martini Rosso.
"Negroni. Invernadero Gin, Campari, Martini Rosso."
- **Martini** Gin Invernadero, Martini Dry.
"Martini. Invernadero Gin, Martini Dry."
- **White Lady** Gin Invernadero, lima, Grand Marnier y azúcar.
"White Lady. Invernadero Gin, lime, Grand Marnier and sugar."
- **Gimlet** Gin Invernadero, lima y azúcar.
"Gimlet. Invernadero Gin, lime and sugar."
- **French 75** Gin Invernadero, lima, azúcar y espumante.
"French 75. Invernadero Gin, lime, sugar and sparkling wine."
- **Tom Collins** Gin Invernadero, limón, azúcar y soda.
"Tom Collins. Invernadero Gin, lemon, sugar and soda."
- **Martinez** Gin Invernadero, Vermouth Rosso, maraschino.
"Martinez. Invernadero Gin, Vermouth Rosso, maraschino."

GIN TONIC DEL MUNDO

 Beefeater	\$ 12500	 Hendrick's	\$ 19000
 Beefeater 24	\$ 14500	 The Botanist	\$ 29500
 Beefeater Pink Gin	\$ 14000	 Monkey 47	\$ 31500
 Beefeater Blood	\$ 14000	 Gin Mare	\$ 31500
Orange Gin		 Amazonian	\$ 16000
 Tanqueray	\$ 14000	 Roku Gin	\$ 42000
 Tanqueray Sevilla	\$ 14000	Malfy Gin Originale	\$ 16500
 Brokers	\$ 16000	Malfy Gin Rosa	\$ 15000
 Bulldog	\$ 16000	Invernadero	\$ 26500
 Martin Miller	\$ 26000		

TÓNICAS DEL MUNDO

Britvic / Britvic Ginger Ale / Britvic Cranberry \$ 7500



TRAGOS DE AUTOR

"SIGNATURE DRINKS"

CLOVER CLUB \$11500

Gin Invernadero, limón, frambuesas , rosas.

"CLOVER CLUB. Gin Greenhouse, lemon, raspberries, roses."

LAST CALL \$11500

Havana Club añejo 3 años, Carpano rosso, canela, lima, pomelo.

"LAST CALL. Havana Club aged 3 years, carpano rosso, cinnamon, lime, grapefruit."

MARGARITA ON THE ROCKS \$19500

Volcán de mi tierra blanco, Cointreau, pomelo vivo, sal marina, merken.

"MARGARITA ON THE ROCKS. White volcano of my land, Cointreau, live grapefruit, sea salt, merken."

MISSIONARY'S DOWNFALL \$11500

Havana Club añejo 3 años, piña, naranja, miel.

"MISSIONARY'S DOWNFALL. Havana Club aged 3 years, pineapple, orange, honey."

PENICILLIN \$12000

Chivas Regal 12 Años, limón, miel de jengibre, spray ahumado.

"PENICILLIN. Chivas Regal 12 years, Lemon, Honey Ginger, smoke spray."

CHIVAS 75 \$11500

Chivas XV, limón, almíbar simple, espumante.

"CHIVS 75. CHIVAS XV, lemon, simple syrup, sparkling."

CLÁSICOS

"CLASSIC DRINKS"

Aperol Spritz con Chandon Délice	\$ 11500
Cuba Libre	\$ 10000
Carpano Orange	\$ 10000
Fernet Branca con Coca Cola	\$ 10000
Fernet Branca Menta con Tónica	\$ 10000
Vodka Sernova con jugo de naranja	\$ 10000
Vodka Sernova con Red Bull	\$ 15500
Mojito	\$ 10000
Moscow Mule	\$ 13000
Caipiroska con Vodka Sernova	\$ 11500
Old Fashioned by Jack Daniel's	\$ 15000
Jagermeister	\$ 11000
Jagermeister con Red Bull	\$ 15500
Vodka Belvedere con jugo de naranja	\$ 17000
Vodka Belvedere con Red Bull	\$ 20500
Campari con Jugo de Naranja	\$ 10000
Lillet Tonic	\$ 10000
Malibu Punch	\$ 10000
Absolut Tonic	\$ 11000
Jameson Lemon	\$ 10000
Hennessy VS con Ginger Ale	\$ 14500

**STELLA
ARTOIS**

CERVEZA

"BEER"

Stella Artois	\$ 7900
Stella Artois /Alcohol Free	\$ 4000

WHISKYS

"WHISKIES"

Chivas Regal 12 años	\$ 14000
Chivas Extra 13 años	\$ 16000
Chivas XV 15 años	\$ 20000
Chivas Mizunara	\$ 28500
Jack Daniel's	\$ 14000
Glenmorangie	\$ 28500

MAÑANA & TARDE

MORNING & AFTERNOON

Tostadas con Queso y Mermelada \$ 7500

Opcional manteca o dulce de leche

Toast with cheese and jam. Optional: butter or dulce de leche.

Huevos Revueltos \$9000

Con tostadas de pan casero, queso crema y tomates cherry

Scrambled eggs. With white or whole wheat toast, cream cheese and cherry tomatoes.

Tostada de palta \$ 9500

Crema de palta, queso crema y huevo poché

Avocado toast. Avocado cream, cream cheese, and poached egg.

Tostado de jamón y queso \$ 9000

Jamón cocido natural y queso pategrás con

manteca en pan blanco. Opcional sin TACC con pan de queso.

Ham & cheese toast. Natural cooked ham and Pategrás cheese with butter on white bread.

Optional WITHOUT TACC with cheese bread.

Yogur artesanal con granola \$ 15000

Yogur natural con miel, granola casera, fruta fresca y en almíbar

Artisanal Yogurt with Granola. Natural yogurt with honey, homemade granola, fresh fruit and fruit in syrup.

Croissant \$4500

Croissant con jamón y queso \$9000

Con jamón cocido natural y queso pategrás

Croissant with ham and cheese. Natural cooked ham and Pategrás cheese.

Scon de queso y almendras \$5500

Acompañado con mermelada de tomate

Cheese & Almond Scone. Paired with house-made tomato jam.

Cookie Americana \$ 4000

Disponible en versiones: chocolate, clásica y red velvet

Available in chocolate, classic or red velvet versions .

Budín de zanahoria \$7000

Con frosting de queso

Carrot Loaf Cake with cream cheese frosting

Budín de limón con amapolas \$7000

Vegano sin lactosa

Lemon Poppy Seed Loaf Cake. Vegan and dairy-free.

Cheesecake \$14000

Con mermelada de frutos rojos

Creamy cheesecake topped with red berry jam.

ENTRADAS /STARTERS

Bocconcino mediterráneo \$27000

Bocconcino acompañado de jamón crudo estacionado, tartar de tomates y pesto de albahaca.

Bocconcino with cured prosciutto, tomato tartare, and basil pesto. *Lorem ipsum*

Tortilla de papas \$12000

Tortilla de papa y cebolla confitada, con chicharrón de chorizo colorado y alioli de kimchi.

Potato omelette with caramelized onion, chorizo cracklings, and kimchi aioli.

Provoleta \$ 17500

Provoleta dorada, acompañada de chutney de tomates de la casa y mix de hierbas frescas.

Grilled provoleta cheese with homemade tomato chutney and fresh herb mix.

Buñuelos de verdura \$11500

Buñuelos veganos con lactonesa de hierbas y remolacha.

Vegan fritters with herb and beet vegan mayo.

Hummus de zanahoria \$17000

Con vegetales asados.

Carrot hummus with roasted vegetables.

ENSALADAS /SALADS

Ensalada Caesar \$ 17000

Mix de hojas verdes, huevo duro, alcaparras fritas, escamas de queso parmesano, pollo cocido a baja temperatura, aderezo Caesar y croutones.

Mixed greens, hard-boiled egg, fried capers, parmesan flakes, low-temperature cooked chicken, Caesar dressing, and croutons.

Ensalada de quinoa \$ 17000

Quinoa con mix de hojas, pera encurtida, queso azul, vinagreta de frutos rojos y mix de frutos secos.

Quinoa, leaf mix, pickled pear, blue cheese, red fruit vinaigrette, and mixed nuts.

Ensalada de couscous \$ 25500

Trucha osmotizada en soja y miel, cous cous con tomates, emulsión de palta, hierbas, ciboulette y frutos secos.

Soy-honey marinated trout, couscous with tomatoes, avocado emulsion, herbs, chives, and nuts.

PRINCIPALES /MAIN COURSES

Hamburguesa melt \$ 21000

Pan brioche, pepino encurtido, provoleta fina, papas fritas. Opción medallón vegano \$20.000.
Brioche bun, pickles, thin provoleta cheese, French fries. Optional vegan patty.

Patamuslo deshuesado \$ 20000

Pata muslo pastoril a baja temperatura en yogur y especias. Acompañado de salsa criolla y guarnición a elección.
Slow-cooked boneless chicken leg with yogurt and spices.
Served with criolla sauce and side of choice.

Salchicha parrillera \$ 15000

Acompañada de cremoso de papa, criolla encurtida y ensalada de hierbas.
Grilled sausage served with mashed potatoes, pickled criolla, and herb salad.

Ojo de bife \$ 37000

Con manteca de chimichurri, criolla encurtida y guarnición a elección.
Ribeye with chimichurri butter, pickled criolla, and side of choice.

Tarta del día \$ 15500

Con mix de verdes.
Daily quiche with mixed greens.

Sorrentinos de calabaza y stracciatella \$ 17000

Con manteca de salvia y limón.
Pumpkin and stracciatella sorrentinos with sage and lemon butter.

Linguini en pomodoro \$ 18000

Con polpettine de cerdo y tomillo.
Linguini in tomato sauce with pork and thyme meatballs.

Milanesa de bife de chorizo \$ 21000

Con guarnición a elección.
Breaded sirloin steak with side of choice.

Milanesa de berenjena \$ 17000

Con guarnición a elección.
Breaded eggplant with side of choice.

Trucha patagónica \$ 27500

Con guarnición a elección.
Patagonian trout with side of choice.

PRINCIPALES /MAIN COURSES

Risotto de hongos \$ 25500

Con crocante de queso, alioli de lima y romero frito.

Mushroom risotto with cheese crisp, lime aioli and fried rosemary.

Humita cremosa \$ 14000

Choclo tatemado, chutney de tomate, queso feta, salsa criolla y ciboulette.

Creamy corn stew with charred corn, tomato chutney, feta, criolla sauce, and chives.

GUARNICIONES /SIDES

Cremoso de papa

Mashed potato.

Cremoso de boniato

Mashed sweet potato.

Vegetales asados con salsa romesco

Roasted vegetables with romesco sauce.

Papas fritas en provenzal

French fries with garlic and parsley.

Mix de verdes y cherry

Leafy greens and cherry tomatoes.

POSTRES /DESSERTS

Pavlova \$12000

Merengue suizo con coco, crema batida, reducción de maracuyá, ananá y mango en almíbar especiado.

Pavlova. Swiss meringue with coconut, whipped cream, passion

fruit reduction, pineapple and mango in spiced syrup.

Tiramisú \$13000

Bizcocho de vainilla embebido en almíbar de café y amaretto, crema de mascarpone y granizado de borghetti.

Tiramisù Vanilla sponge soaked in coffee and amaretto syrup,

mascarpone cream, and Borghetti liqueur granita.

Volcán de dulce de leche \$13500

Con helado de crema americana

Dulce de leche volcano with American cream ice cream.

Némesis \$13000

Torta húmeda de chocolate, con crema mascarpone cítrica sobre reducción de frambuesas. Sin TACC

Gluten-Free Chocolate Cake. Moist chocolate cake with citrus mascarpone

cream over raspberry reduction.

CUBIERTO/ SERVICE CHARGE \$ 3000

CENAS /DINNER

TAPAS

/Platos chicos. Se recomienda dos por persona.

TORTILLA DE PAPAS \$14000

Tortilla de papa y cebolla confitada,
con chicharrón de chorizo colorado y alioli de kimchi.

Potato omelette with caramelized onion, chorizo cracklings, and kimchi aioli.

OJO DE BIFE \$28000

Ojo de bife (150 g) con salsa romesco,
salsa pastoril y mix de lechugas crocantes.

Ribeye steak (150 g) with romesco sauce, chimichurri-style sauce, and a mix of crisp lettuces.

RICOTA DE LA CASA \$17000

Ricota casera cremosa, huevo cocido a 65°,
vegetales de temporada, mix de hierbas, jamón crudo,
togarashi y tortilla santiagueña.

Creamy homemade ricotta, 65° egg, seasonal vegetables, fresh herbs, cured prosciutto, togarashi, and traditional Santiago del Estero omelette.

BUÑUELOS DE VERDURA \$13500

Buñuelos veganos con lactonesa de hierbas y remolacha.

Vegan fritters with herb and beet vegan mayo.

CROQUETAS DE JAMÓN CRUDO \$14000

Cinco croquetas de jamón crudo estacionado,
con alioli de limón y tierra de oreja de chanco

Five cured ham croquettes with lemon aioli and crispy pork ear dust.

BERENJENA PARMIGIANA \$16000

Berenjena asada especiada, rebozada en panko,
con salsa de tomate y mix de quesos, sobre espejo
de salsa de tomate.

Eggplant parmigiana. Spiced roasted eggplant breaded in panko, with tomato sauce and cheese mix, served on a tomato sauce mirror.

EMPANADAS FRITAS \$13500

Cuatro empanaditas fritas de osobuco braseado,
por encima yema curada y yagua.

Four fried mini empanadas filled with braised osso buco, topped with cured egg yolk and yagua sauce.

RABAS \$19500

Anillos de calamar rebozados en sémola,
fritos y alioli de limón.

Semolina-breaded fried calamari rings with lemon aioli.

MBEJÚ DE TEMPORADA \$14000

Tortilla a base de mix de quesos, manteca y fécula de mandioca, acompañada de vegetales de estación, mollejas, alioli de kimchi, emulsión de palta, sester de limón.

Seasonal mbejú. Flatbread made with a mix of cheeses, butter, and cassava starch, served with seasonal vegetables, sweetbreads, kimchi aioli, avocado emulsion, and lemon zest.

TABLA DE QUESO Y DULCE \$14000

Dulce de boniato de la casa con cherrys caramelizados, fruta de temporada en almíbar, queso lincon, queso brie y queso azul.

House sweet-potato paste with caramelized cherries, seasonal fruit in syrup, Lincoln cheese, brie, and blue cheese.

PANCHITOS DE SALCHICHA PARRILLERA \$14000

Pancitos de brioche con salchicha parrillera de cerdo, mostaneza, criolla encurtida, ketchup casero y papas pay.

Grilled sausage sliders. Brioche buns with pork sausage, mustard-mayo, pickled criolla salsa, homemade ketchup, and shoestring fries.

GYUKATSU SANDO \$19500

Sándwich de milanesa de bife de chorizo en pan brioche, con salsa de tomate, mix de quesos, ketchup de la casa y mostaneza.

Beef katsu sandwich in brioche bread with tomato sauce, cheese mix, homemade ketchup, and mustard-mayo

BOCONCCINO MEDITERÁNEO \$28500

Bocconcino con jamón crudo estacionado, tartar de tomates y pesto de albahaca.

Mediterranean bocconcino. bocconcino with cured prosciutto, tomato tartare, and basil pesto.

PROVOLETA \$18500

Provoleta dorada, acompañada de chutney de tomates de la casa y mix de hierbas frescas.

Grilled provoleta cheese with homemade tomato chutney and fresh herb mix.

POSTRES

DESSERTS

PAVLOVA \$ 12000

Merengue suizo con coco, crema batida,
reducción de maracuyá, ananá y mango en almíbar especiado.

*Pavlova. Swiss meringue with coconut, whipped cream, passion
fruit reduction, pineapple and mango in spiced syrup.*

TRILOGÍA DE PROFITEROLES \$ 12000

Pâte à choux rellena con crema pastelera y frutos rojos,
muselina de almendras, crema de café, tierra de cacao
y leche de almendras infusionada.

*Profiterole Trilogy. Choux pastry filled with pastry cream and red berries, almond mousseline,
coffee cream, cocoa crumble and infused almond milk.*

TIRAMISÚ \$ 13000

Bizcocho de vainilla embebido en almíbar de café y amaretto,
crema de mascarpone y granizado de borghetti

*Tiramisù Vanilla sponge soaked in coffee and amaretto syrup,
mascarpone cream, and Borghetti liqueur granita.*

MOUSSE DE CHOCOLATE 60% CACAO \$ 13000

Con tierra de pistachos y ciruela asada en especias

60% Chocolate Mousse with pistachio crumble and spiced roasted plum.