








Entradas

| | |
|--|------|
| Burrata caprese   | \$16 |
| Con ensalada de tomates Cherry multicolores, aceite de oliva, pimienta fresca, albahaca y pesto de rúcula | |
| Calamares torpedo  | \$13 |
| Rebozados con harina de garbanzo, cobertura de perejil y limón, servidos con alcaparras fritas | |
| Carpaccio de pescado  | \$12 |
| Alcaparras fritas, crema de limón y kalamata | |
| Ensalada griega   | \$21 |
| Lechuga romana, queso feta, Kalamata, tomate, pepino y aceite de oliva | |
| Ensalada de calamar  | \$11 |
| Arúgula, alcaparras fritas, olivas negras y salsa pomodoro | |
| Berenjena asada   | \$13 |
| Asada y ahumada con salsa de tomate casera y queso Pecorino, servida con aderezo de yogurt | |
| Tartar de atún  | \$12 |
| Aleta amarilla con queso Ricota y soja gluten free | |

Para Compartir

| | |
|--|--------------------|
| Charcutería y quesos  | \$32 |
| Tabla fría de charcutería y quesos | |
| Ostras, gambas y escargots 3 o 6  | \$37(3) \$67(6) |
| Ostras locales, gambas del golfo y escargots, servidos con aderezos de la casa | |
| Pan plano a la leña   | \$14 |
| Con crema de trufa y reducción de balsámico | |
| Boquerones al horno  | \$16 |
| Servidos con ajo, vino blanco y jugo de limón | |
| Hummus   | \$11 |
| De garbanzos frescos con aceite de oliva, hierbas y pan pita | |

Paellas

| | |
|--|------|
| Paella de mariscos  | \$27 |
| Azafrán, caldo de langosta, calamares, camarones y almejas | |
| Paella de vegetales   | \$21 |
| Chile dulce, berenjena, calabacín, arvejas, cebolla morada, mostaza | |
| Paella Valenciana  | \$24 |
| Azafrán, caldo de pollo y hojas de bock choy | |

Precios con impuestos (13%) y servicio (10%) incluidos.

Pizzas

| | |
|--|------|
| Pizza di Mare | \$19 |
| Con camarones, calamar, salvia, salsa de tomate y queso Mozzarella | |
| Pizza Margarita  | \$17 |
| Tomate fresco, albahaca y queso Mozzarella | |
| Pizza Prosciutto | \$19 |
| Con rúcula, salsa de tomate, orégano y queso Mozzarella | |
| Pizza Blanca  | \$18 |
| Albahaca, queso Mozzarella, orégano y ajo | |

Fuertes

| | |
|--|------|
| Congrio grillado  | \$21 |
| Con ragú de vegetales y salsa de tomate | |
| Linguine Alle Vongole | \$21 |
| Almejas salteadas en vino blanco y perejil | |
| Gambas con polenta  | \$21 |
| Parrilladas con aceite de oliva y servidas con cremoso de polenta | |
| Raviole de la casa | \$23 |
| Rellenos de langosta, salsa de queso Brie y hierbas provenzales | |
| Pesca entera  | \$27 |
| En horno de barro, servida con ensalada de arvejas, pepino, eneldo y lechugas mixtas | |
| Gnocchi | \$19 |
| Con salsa de hongos frescos y pesca ahumada | |
| Milanesa | \$25 |
| Ternera servida con terrina de vegetales | |
| Lasaña de berenjena   | \$19 |
| Berenjena horneada en salsa de tomate casera y gratina con 3 quesos | |

Gabriele Boffa:

Estilo y técnica, con una identidad específica que realza la estructura y el sabor, galardonado con 2 estrellas Michelin en Italia, estamos orgullosos de compartir estas recetas únicas de nuestro querido amigo:

Entrada

Ternera \$22

Ahumada y servida con mermelada de cebolla, alioli y focaccia

Fuertes

Raviolis \$25

Salsa de hongos, relleno de papa y anchoas

Cordero \$38

Chuletas a la parrilla, terrina de vegetales y salsa de Kale



Preparado con alimentos sin gluten



Vegetariano



Preparado con alimentos libre de lactosa



Vegano