

DESAYUNO & BRUNCH (8AM A 12:30PM)

PAN DE LA CASA- con mantequilla y mermelada de la estación 14
HUEVOS DE CORRAL CON TOSTADAS- pídelos como te provoque: fritos, revueltos, duros 7min 15
TOSTADAS DE LA CASA- pídelo con Hummus o Palta 20
HUEVOS BENEDICTOS- huevos de corral, jamón artesanal, salsa holandesa con mantequilla quemada 27
SHAKSHUKA- guiso de tomates especiados, huevos de corral, yogurt griego 28
GRANOLA DE LA CASA- de frutos secos, yogurt griego orgánico, frutas de la estación, miel 18
TOSTADAS FRANCESAS- con salsa de arándanos y frutos rojos 18
FRUTA DE LA ESTACIÓN 15
AVENA OVERNIGHT- avena orgánica, plátano, pecanas, frutos rojos, mantequilla de maní 18

SANGUCHES (8AM A 11PM)

PALTA- palta, arúgula silvestre, tomates asados y frescos, vinagreta de la casa, pan focaccia 20
HUEVO- huevos de corral, cebolla acaramelada, queso cheddar, salsa especial, pan brioche 22
MIXTO- jamón artesanal, queso mantecoso, pan campesino 23
PULLED PORK- barbecue casero, pickles, ensalada de col, culantro, pan brioche de la casa 25
ROASTBEEF- picaña, arúgula, tomates frescos, mayomostaza, parmesano, pickles, pan campesino 26
KEBAB PANSA- a elegir entre pollo u hongos ostra, con hummus, zanahoria, beterraga, tzatziki, culantro 28

TAPAS & VEGETALES (12:30PM, A 11PM)

PAN AL AJO- pan de masa madre con ajos confitados en aceite de oliva, mantequilla, tomillo 15
TOSTONES- de tomates 15/ olivos 18/ anchoas 20
TORTILLA DE PAPA- nuestra clásica tortilla de papa servida con pan tomaquet 18
DIPS DE LA CASA- hummus, romesco, mix de panes de la casa 25
QUICHES CON ENSALADA DE ARÚGULA- espinaca con hongos ostra 22 / lorraine 24
ENSALADA VERDE- mix de verdes, vinagreta de la casa 25
ENSALADA DE GARBANZOS- pepino, tomates orgánicos, yoghurt griego, menta 26
ENSALADA WEDGE- lechuga con salsa ranch, queso cholonbert y rabanitos 25
TOMATES ORGÁNICOS- tomates, pistou, straciatella 28
ZANAHORIAS ASADAS- romesco, yoghurt griego, culantro, almendras, oliva 27
COLIFLOR ASADA- salsa de yoghurt griego, cashews, culantro, zanahorias encurtidas y aceite picante 27
LECHUGAS A LA BRASA- jamón de pato macerado, salsa tonnato, encurtidos 24
LANGOSTINOS AL AJILLO A NUESTRO ESTILO- ajo, oliva, yuca 35

PLATOS (12:30PM A 11PM)

AGNOLOTTI DE ZAPALLO- zapallo butternut, mantequilla, pecanas, parmesano reggiano 32
CAPPELLETTI DE QUESO TALEGGIO- fonduta de tomate, tomillo, oliva 34
ORECCHIETTE ALL'ARRABBIATA CON STRACIATELLA- pomodoro, ají limo, ajo, oliva 34
TAGLIATELLE CON PESTO DE ARÚGULA- hongos ostra, parmesano reggiano 36
GNOCCHETTI SARDI CON CERDO DUROC- mantequilla, hongos ostra, parmesano reggiano, tomillo 36
BIGOLI CON RAGÚ DE PATO- pato norteño, naranja, parmesano reggiano 38
ASADO 36H- asado de tira, rosti de arracacha, ensaladilla de arúgula 44
PATO MADURADO 15 DÍAS- crema de pituca, duraznos asados, tomillo 42
HAMBURGUESAS PSA CON PAPAS FRITAS- asado de tira 33 / langostinos 35 / de cordero 38

PIZZAS (12:30PM A 11PM)

MARGARITA- mozzarella fior di latte , pomodoro casero, albahaca, aceite de oliva 28
CHORIZO CASERO- mozzarella fior di latte , salsa de tomate, cebolla, culantro 30
AMERICANA- mozzarella fior di latte , salsa de tomate, jamón artesanal, oliva 31
ANCHOAS- mozzarella fior di latte , pimiento morrón, salsa de tomate, ajo, tomates secos, oliva 31
PULLED PORK- mozzarella fior di latte bondiola de cerdo, salsa de tomate, barbecue, culantro 34
4 QUESOS- mozzarella fior di latte , queso azul, taleggio, parmesano 34
STRACIATELLA- pomodoro casero, arugula silvestre, oliva 35
CHORIZO IBÉRICO- mozzarella fior di latte , salsa de tomate 35
PROSCIUTTO CRUDO- mozzarella fior di latte arúgula, parmesano 36
MARINA- mozzarella fior di latte pomodoro casero, langostino, ajo, piel de limón 34
MARINARA- pomodoro casero, ajo, orégano 26 / con anchoas 30
FUNGHI- mix de hongos, mozzarella fior di latte, parmesano, perejil 34
TALEGGIO CON PERAS- mozzarella fior di latte, taleggio, peras, miel picante, almendras 36



COCTELERÍA CLÁSICA

CHILCANO- clásico, fresa, maracuyá, frutos rojos 26

PISCO SOUR- clásico, maracuyá, fresa 28

NEW YORK SOUR 28

CAPITÁN 28

NEGRONI CLÁSICO 30

DARK AND STORMY 30

MOSCOW MULE 30

TONIC PSA 30

COCTELERÍA DE AUTOR

ISABELLA- whisky chivas 13 años, lillet blanc, vino blanco, grapefruit syrup & sour mix 30

MEDIA NARANJA- whisky chivas 12 años, mezcal vida, aperol, grapefruit syrup & sour mix 30

NEGRONI- gin beefeater, blend de vermouth, campari, mezcal vida & grapefruit syrup 30

IL CONSIGLIERE- the glenlivet founder's blend de vermouth, aperol, sour mix & egg white 30

ESPRESSO MIO- vodka absolut, tequila altos plata, mezcal vida, espresso & grapefruit syrup 30

MOSCOW MULE- vodka absolut, ginger syrup, thyme syrup, limón tahití & ginger beer 30

MULATA DAIQUIRI- ron havana 7 años, sour mix, grapefruit syrup & hierba buena 32

HIGHBALL XIII- whisky chivas 13 años, blend de vermouth & agua tónica 35

MARGARITA- tequila altos reposado, the glenlivet founder's cointreau, limón tahití & simple syrup 36

LA VIDA MEZCALITA- mezcal vida, tequila altos reposado, the glenlivet founder's, cointreau, limón tahití & simple syrup 36

VINOS ORGÁNICOS

BLANCOS

BLANCO PATRIMONIAL (Albilla y Torontel) ICA, PERÚ 98

A GOGÓ (Torrontés) MENDOZA, ARGENTINA 98

4 VACAS GORDAS (Torrontés) MENDOZA, ARGENTINA 125

SKETTA (Grecanico) SICILIA, ITALIA 125

BOCANADA SOCIAL CLUB (Semillón) MENDOZA, ARGENTINA 139

A LOS VIÑATEROS BRAVOS (Granitico Blanco) LEO ERAZO, CHILE 125

ROSADOS

RAÍCES NEGRAS (Quebranta) CAÑETE, PERÚ 98

MARÍA (Malbec y Tanta) PAMPAS DE ICA, PERÚ 110

4 VACAS GORDAS (Malbec Rosado) MENDOZA, ARGENTINA 125

NARANJAS

SOPHIA LÓRANGE (Mollar y Quebranta) MURGA, PERÚ 195

NARANJO GONZALEZ BASTÍAS (Moscatel, Torrontés y País) VALLE DE MAULE, CHILE 280

TINTOS

DANDELION (Bonarda) MENDOZA, ARGENTINA 85

4 VACAS GORDAS (Malbec y Cabernet Sauvignon) MENDOZA, ARGENTINA 125

A LOS VIÑATEROS BRAVOS (Granitico Cinsault) LEO ERAZO, CHILE 185

INTRUSO (Grignolino) PIEMONTE, ITALIA 180

CARA SUR BONARDA (Zucaardi) SAN JUAN, ARGENTINA 245

BURBUJAS

FEDELIE ROSADO (Nero d'Avola Pet Nat) SICILIA, ITALIA 190

FRANCIACORTA (100% Chardonnay) Método Champenoise LOMBARDÍA, ITALIA 300

MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

ROSA KIURI- limón tahiti, pepino kiuri, tónica naranja, jarabe 18

GREEN PEACH- albahaca, limón tahiti, mermelada de durazno, soda, jarabe 18

