

Meny



KALLT

Valencia mandlar	55:-
Oliver	65:-
Cecina de leon, rökt och lufttorkat nötkött	145 :-
24 månaders Pata negra från Ibericogris	155 :-
Marinerad ost i citron och rosmarin	105 :-
Ceviche på avokado och inlagd fläder.	155:-
Ceviche på gös med leche de tigre, gurka & koriander.	175 :-
Sopaipillas med salsa pebre	115 :-
Picada småplock med chark, ostar och inläggning	265 :-
Ensalada chilena, tomat, silverlök och koriander	115:-

VARMT

Empanadas de pino med salsa pebre	165 :-
Krabbkroetter med limeaoili	185 :-
Rostad sötpotatis med limeaioli och koriander	125 :-
Grillad spetskål med merquensmör och rostade hasselnötter.	155 :-
Grillad bellaverde med olivolja och inlagd citron	135 :-
Porotos granados, böngryta med butternut- pumpa, majs och borlettibönor.	145 :-
Surdegspizza med ricotta, chorizo och salsa criolla	225 :-
160 g Grillad flapsteak av frigående Black Angus från Uruguay med salsa verde	275:-

CHILEMENY

3 serveringar: 650:-

Empanadas de pino & kvällens utvalda chark

Ceviche på gös med leche de tigre och koriander

Grillad flapsteak med salsa verde serveras med porotos granados, ensalada chilena, grillad spetskål med merquensmör och rostade hasselnötter

SÖTT

Flan de manjar	95:-
----------------	------

VINPAKET

3 viner 650:-

Premium vin 850:-

ALLERGIER? Fråga oss!