



## Creando un nuevo concepto “Disfrutar Jugando con Aceites de Oliva”

### ENSALADAS | SALADS \$125

Rúcula, tomates secos, aceitunas, pollo en hilos, dressing y mix de semillas  
*Rugula, sundried tomatoes, olives, chicken wire, dressing and Seed mix*

Mix de verdes, cherrys, escamas de queso, aceitunas negras y dressing y mix de semillas .  
*Mix of greens, cherrys, cheese flakes, black olives, dressing and Seed mix*

Quinoa, hortalizas de estación, cherrys, rúcula y dressing  
*Quino, seasonal vegetables, cherry, tomatoes, arugula and dressing*

Tomate, cebolla, aceitunas negras, oliva, atún, mix de verdes, dressing y mix de semillas  
*Tomatoes, onions, black olives, Mix of greens, pepper and olive oil, tuna, Mix of greens, dressing and seed mix*

Ensalada tibia, hortalizas asadas, hierbas frescas y queso brie  
*Warm salad, roasted vegetables, fresh herbs and brie cheese*

### PIZZAS

Individual \$130 (2 pizzetas) | Familiar \$180 (8 porciones)

Rucula, queso Sardo | *Arugula, Sardo cheese*

Verduras grilladas | *Grilled vegetables*

Jamón crudo, tomate asado, albahaca | *Prosciutto, roasted tomato and basil*

Tomate fresco y albahaca | *Fresh tomato and basil*

Fugazzetta (Cebolla y orégano) | *Fugazzetta (onion and oregano)*

4 quesos | *4 cheeses*

### CALZONE \$190

Pollo, mozzarella y tomate asado, maridado con aceite de oliva frantoio.\*  
*Chicken, mozzarella and roasted tomatoes with oil frantoio.\**

Capresse (mozzarella, tomate y albahaca)\*  
*Mozzarella, tomatoes and basil.\**

De lomo (carne, mozzarella y tomate asado)\*  
*Beef, mozzarella and roasted tomato*

### CROSTONES

Pan tipo ciabatta, láminas de peceto, tomates secos, mozzarella y rúcula. \$120  
*Ciabatta bread, slices of meat, sun-dried tomatoes, mozzarella and arugula.*

Pan cereales infinitos, queso brie y salmón ahumado, rúcula. \$200  
*Grain bread, brie cheese and smoked salmon.*

Pan blanco casero, tomate seco, jamón crudo, Albahaca, pasta de aceituna \$130  
*Homemade white bread, dried tomatoes, prosciutto, basil and olive paste*

Pan de aceitunas negras, variedad de verduras asadas, queso untado de cabra. \$120  
*Black olive bread, grilled vegetables, goat cheese spread.*

Pan de semillas infinitas, jamón crudo, tomates asados, queso brie y rúcula \$150  
*Grain bread, brie cheese and dried tomatoes, prosciutto, arugula.*

### TARTINES | TARTINE \$130

Puerro, queso fresco y crema.\*  
*Leek, fresh cheese and cream*

Pollo, corazones de alcauciles y tomates secos.\*  
*Chicken, artichoke hearts and sundried tomatoes.\**

Verduras asadas ( zucchini, berenjena, cebolla y puerros)  
*Roasted vegetables (zucchini, aubergine, onion and leeks)*

\*Acompañados con ensalada verde. *Served with green salad.*

### PASTAS

Sorrentinos de jamón y queso o calabaza \$180  
*Ham and cheese sorrentino or pumpkin sorrentinos*

Ravioles de ricotta y nuez o verduras \$150  
*Ricotta, nuts and vegetables ravioli*

Spaghettis o tagliatelle con salsa a elección. \$120  
*Spaghetti (include a sauce of your choice)*

### Salsas | Sauces

Paricien (crema y pollo)

Salteado de tomates cherrys y albahaca (Cherries tomatoes and basil)

Pesto

Fileto (Filet)

Crema y pollo (cream and chicken)



## Creando un nuevo concepto “Disfrutar Jugando con Aceites de Oliva”

### TABLA FRIA \$320

CHEESE AND COLD MEAT TABLE  
(Para 2 personas | For 2)

Selección de Quesos, vaca, Fiambres y embutidos de origen;  
Acompañada con: Aceitunas; Tomates secos con oliva;  
Corazones de alcaucil; Frutas secas; Pimientos agri dulces.

*Cheese selection, cow, cold cuts of Origin;  
Accompanied with: Olives; Dried tomatoes with olive oil,  
Artichoke hearts; Dried Fruits; Sweet and Sour Peppers.*

### TABLA CALENTITA \$220

HOT TABLE  
(Para 2 personas | For 2)

Milanesas de Berenjenas con tomates cherrys  
confitados en Aceite de Oliva Frantoio; Lasagna de  
vegetales maridado con Aceite de Oliva Picual; Pizza  
de rúcula y queso fresco maridado con Aceite de Oliva,  
2 empanadas caprese o de carne

*Eggplant with cherry tomatoes preserved in olive oil  
Frantoio; Vegetable Lasagna paired with Picual Olive  
Oil; Pizza with arugula and goat cheese paired with olive  
Oil, 2 Empanadas Caprese o meat.*

### TABLA FRIA + CALENTITA

HOT TABLE + CHEESE AND COLD MEAT TABLE  
CON 2 CERVEZAS DE REGALO

**\$540**

### DEGUSTACIÓN DE ACEITES DE OLIVA OLIVE OIL TASTING

**Cata de 3 varietales de aceite de oliva virgen extra**  
*3 varietal extra virgin olive oil tasting*

Focaccia, panes neutros, pastas de aceitunas,  
mayoliva, tomates secos, variedad de aceitunas. |  
*Focaccia, breads, olive paste, mayonnese, sundried tomatoes,  
assorted olives.*

**Copa de vino o bebida sin alcohol.** | *Glass of wine or  
soft drink.*

### MENU SIMPLE | SIMPLE MENU

Milanesa de peceto. **\$120**  
*Breaded-beef steak*

Suprema de pollo grillada **\$110**  
*Supreme grilled chicken*

Medallon de lomo **\$180**  
*Tenderloin steak*

Tabla de empanadas (4) **\$80**  
*Empanadas table*

**Guarniciones del menú simple. \$60**

Garnish for the simple menú

Verduras asadas (*Roasted vegetables*)

Puré (*Papa o Calabaza*) (*Pure Potato or pumpkin*)

Ensalada verde (*Green salad*)

### SANDWICHES | SANDWICH

Sandwich de lomo, tomate, mix de verdes, queso.  
*Beef sandwich, tomato, mixed greens, cheese. \$150*

Pan de Aceitunas, Jamón Natural, Tymbó, Rucula, Tomate Asado y  
huevo (*Olives Bread, Natural Ham and Tymbó, Rucula, Roasted  
Tomato and egg*) **\$170**

### POSTRES | DESSERTS **\$70**

Helado de chocolate con cáscara de naranja  
caramelizada y arauco.  
*Chocolate ice cream with Caramelized orange peel and Arauco.*

Crumble tibio de manzanas con almendras y pasas.  
*Warm apple crumble With almonds and raisins*

Marquise de chocolate con helado de americana y  
duraznos em almibar com adición de wisky  
*Chocolate Marquise with American ice cream, With peaches in syrup with  
added whiskey*

Flan casero con oliva frantoio (con crema o dulce de  
leche)  
*Cream caramel with olive oil (accompanied with cream or caramel  
sauce)*

Fruta fresca con helado y crumble tostado  
*Fresh fruit with ice cream and toasted crumble.*

Helado de americana con galletas oreo y salsa de dulce  
de leche caliente.  
*America ice cream with cookies and caramel sauce*



## Creando un nuevo concepto “Disfrutar Jugando con Aceites de Oliva”

### BEBIDAS CALIENTES

#### HOT BEVERAGE

##### Café | Coffee

Chico   <i>Small</i>	<b>\$30</b>
Jarrito   <i>Medium</i>	<b>\$35</b>
Doble   <i>Large</i>	<b>\$40</b>

##### Café con Leche

Chico   <i>Small</i>	<b>\$35</b>
Doble   <i>Large</i>	<b>\$45</b>

##### Té | Tea

Selección de té   <i>Tea selection</i>	<b>\$30</b>
----------------------------------------	-------------

Chocolate caliente   <i>Hot Chocolate</i>	<b>\$35</b>
-------------------------------------------	-------------

Cappuccino	<b>\$60</b>
------------	-------------

### BEBIDAS FRIAS

#### COLD BEVERAGE

Limonada (Botella)	<b>\$110</b>
Agua   <i>Water</i>	<b>\$40</b>
Gaseosas   <i>Soft drink</i>	<b>\$40</b>
Jugos Naturales de estación   <i>Natural Juice</i>	<b>\$70</b>
Liquados con agua   <i>Fruit drink</i>	<b>\$75</b>
Liquado con leche   <i>Milk shake</i>	<b>\$80</b>

### CERVEZA | BEER

Heineken - Imperial <b>330 cc.</b>	<b>\$55</b>
Corona <b>330 cc.</b>	<b>\$70</b>
Andes - Quilmes <b>500 cc.</b>	<b>\$70</b>
Andes - Quilmes <b>1ltr</b>	<b>\$90</b>
Heineken <b>1ltr</b>	<b>\$100</b>

### TRAGOS | DRINKS

Fernet Branca con coca (medida)	<b>\$100</b>
Gancia: Gancia, limón, azúcar <i>Gancia, lemon, sugar.</i>	<b>\$85</b>
Campari con jugo de naranja <i>Campari with orange juice</i>	<b>\$90</b>
Mojito Ron, menta, limón azúcar y soda. <i>Rum, mint, lemon, sugar and soda.</i>	<b>\$95</b>
Daiquiri de Fruta Ron, fruta a elección, limón y azúcar. <i>Rum, fruit, lemon and sugar.</i>	<b>\$90</b>
Cuba libre Ron, limón y Coca Cola. <i>Rum, lemon and Coca Cola</i>	<b>\$90</b>
Gin Tonic Gin y tónica. <i>Gin and Tonic.</i>	<b>\$90</b>
Destornillador Vodka y jugo de naranja. <i>Vodka and orange juice</i>	<b>\$90</b>
Whisky Nacional e importado <i>Nacional and Imported Whisky</i>	Consultar