



ENTRADAS

Queso Provolone artesanal - \$465

acompañado de champignones al ajillo rúcula y aceite de oliva.

Espárragos grillados - \$465

envueltos en panceta, sobre salsa romesco, crocante de panko y parmesano.

Bueñuelos de espinaca - \$365

queso parmesano, cebolla de verdeo, acompañados de salsa tártara.

Empanadas Criolla - \$395

de cebolla caramelizada al tannat, y queso provolone.

Brusquetas mediterráneas - \$395

de pan focaccia tostado, con jamón crudo cream cheese, chudney de tomate y rúcula.

Salchicha parrillera - \$465

a las brasas, acompañada de salsa criolla y mayonesa de chimichurri.

PRINCIPALES

Ensalada del Chef - \$750

Langostinos grillados, quinoa, cream cheese, cebolla morada, cherrys, maíz, mix de verdes, repollo, sésamo tostado, dressing de vinagreta de maracuyá.

Burguer Q - \$725

Hamburguesa de ternera (200gr) sobre pan brioche, provolone fundido, panceta crocante, cebolla caramelizada al tannat, pepinos encurtidos, lechuga, tomate, rúcula, rabanito y salsa tártara. Acompañada de papas cúñas y barbacoa
*consultar opción vegana.

Ravioles relleno de espinaca - \$625

salsa bechamel y queso gouda. Sobre ragout de ternera cortada a cuchillo.

Spatzle (ñoquis húngaros) - \$590

acompañados de salsa mediterránea a base de salsa pomodoro, aceituna, alcaparras, berenjena, zucchini y puerro.

Salmón Grille - \$900

con guarnición a elección

PARRILLA

1/4 de Pollo de Campo - \$525

muslo o pechuga.

Asado Premium a las brasas - \$745

Costillas del centro, 500gr.

Entrecot a las brasas - \$745

Pastura, 400gr.

Ojo de Bife Angus Grain Fed- \$1100

Feed Lot 400gr.

Disco de Carnes Premium- \$1995

Para 2 personas.

Guarniciones del día - \$375

POSTRES

Panqueque de Manzana - \$390

Caramelizado, flambeado al ron.
Acompañado de helado de crema.

Panqueque Mixto- \$390

Acompañado de helado de crema y salsa de chocolate *consultar opción del día.

Afogatto - \$380

Postre Italiano a base de salsa butterscotch, helado de crema café expresso y biscotti de almendra.

Flan Q - \$320

Acompañado de dulce de leche, crema chantilly y salsa butterscotch.

Crumble - \$340

De peras y manzanas acompañado de helado de crema.

Volcán - \$425

De chocolate semiamargo.

Brownie - \$380

De chocolate y nuez, acompañado de helado de crema, frutos rojos y salsa de chocolate.

Degustación de postres - \$850

Variedad de postres para compartir.