



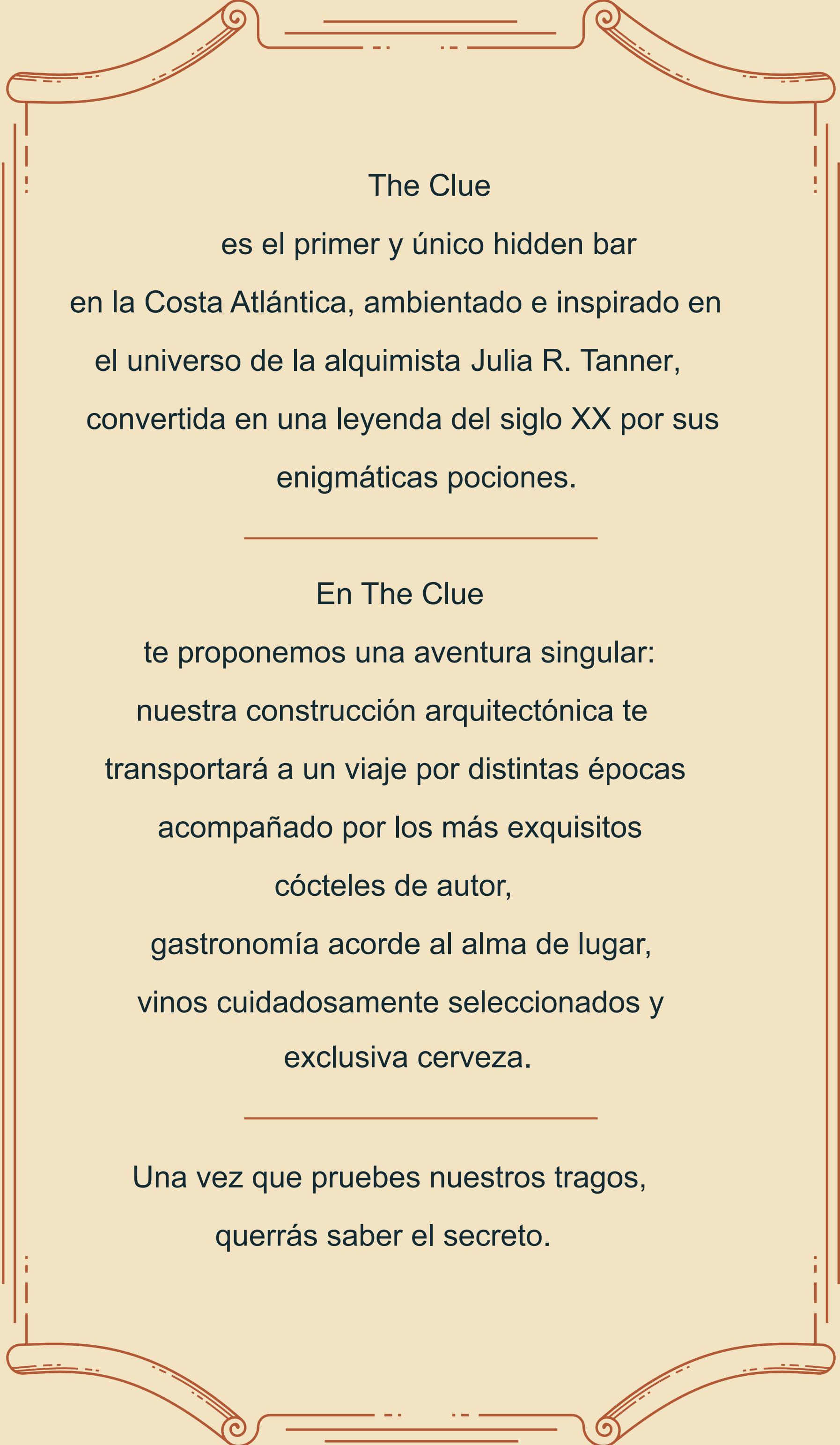
THE
CLUE
HIDDEN BAR



COCKTAILS



FIND THE CLUE



The Clue

es el primer y único hidden bar
en la Costa Atlántica, ambientado e inspirado en
el universo de la alquimista Julia R. Tanner,
convertida en una leyenda del siglo XX por sus
enigmáticas pociones.

En The Clue

te proponemos una aventura singular:
nuestra construcción arquitectónica te
transportará a un viaje por distintas épocas
acompañado por los más exquisitos
cócteles de autor,
gastronomía acorde al alma de lugar,
vinos cuidadosamente seleccionados y
exclusiva cerveza.

Una vez que pruebes nuestros tragos,
querrás saber el secreto.

DE AUTOR

ONLY A VOYAGE

Con brújula en mano y sin mucho tiempo Julia entendió que era momento de partir, de seguir un único camino, un viaje eterno entre tiempos perdidos, enfrentándose a lo que se le presentara en el camino. Para tomar fuerzas y emprender este recorrido, creo only a voyage un brebaje el cual agudiza los sentidos, y despierta el instinto aventurero, gracias a esta pócima inicio la búsqueda de los 7 portales... ¿Qué despertará en ti esta pócima?

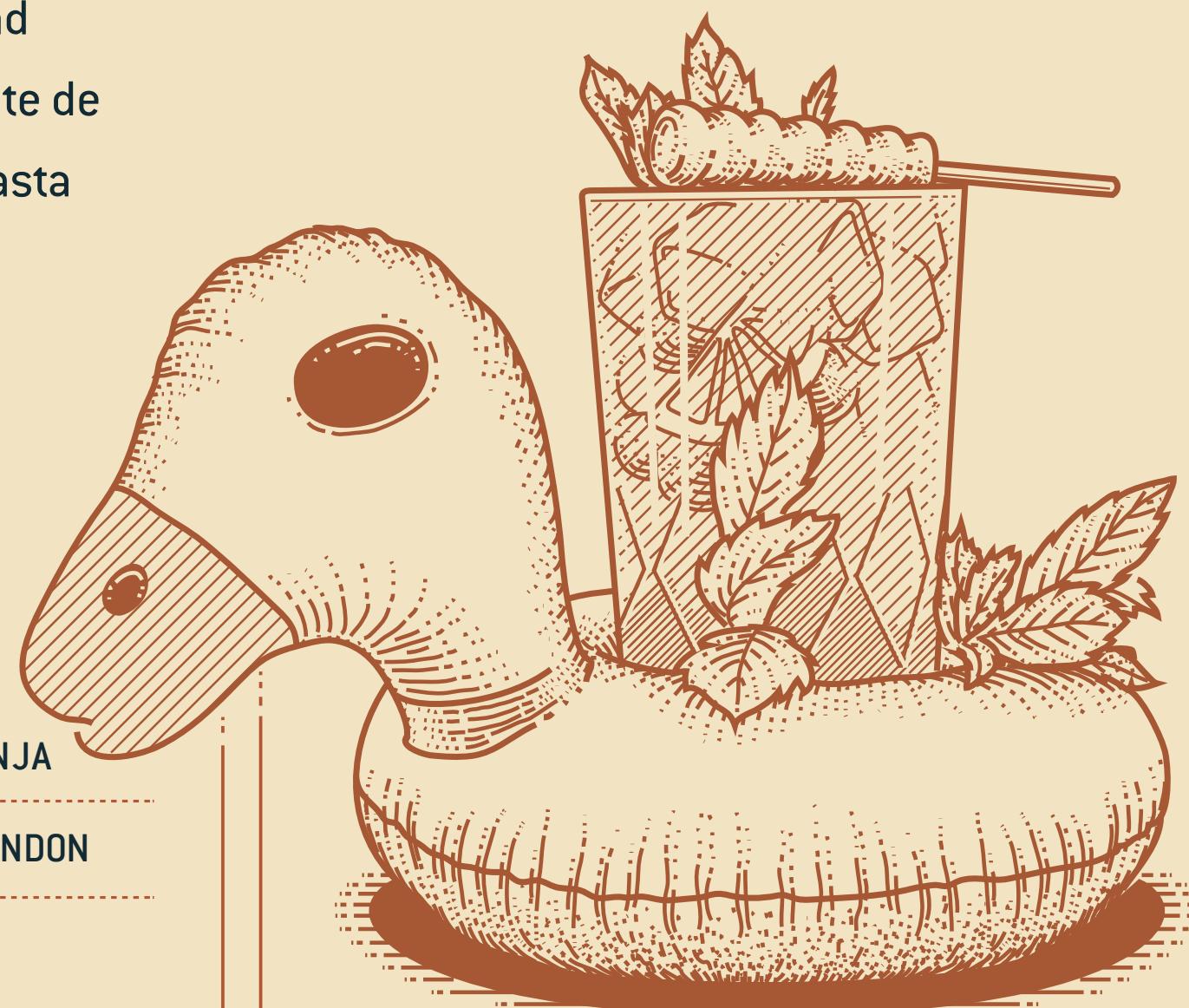
JAGERMEISTER	JUGO DE POMELO
LICOR DE GROSELLA NEGRA	JUGO DE LIMÓN
FRUTOS SECOS ENDULZADOS	
EXT. DE CANELA Y CLAVO DE OLOR	
DESCRIPCIÓN: FRUTADO, DENSO, ESPECIADO, DULCE.	
GRADO: INTERMEDIO	\$: 1450



⚡ POWER SOURCE

Pensar en su primer verano en la Costa Atlántica; llevó a Julia a sentir distintas sensaciones, queriendo transmitirlas en un cocktail de felicidad plena. Creó el Power Source, una bebida fuente de energía que los hizo bailar la noche entera hasta que salió el sol.

CARPANO BIANCO	JUGO DE NARANJA
MIX FRUTAS	ESPUMANTE CHANDON
ALMÍBAR NEUTRO	
DESCRIPCIÓN: DULCE, GASIFICADO	
GRADO: MEDIO	\$: 1400

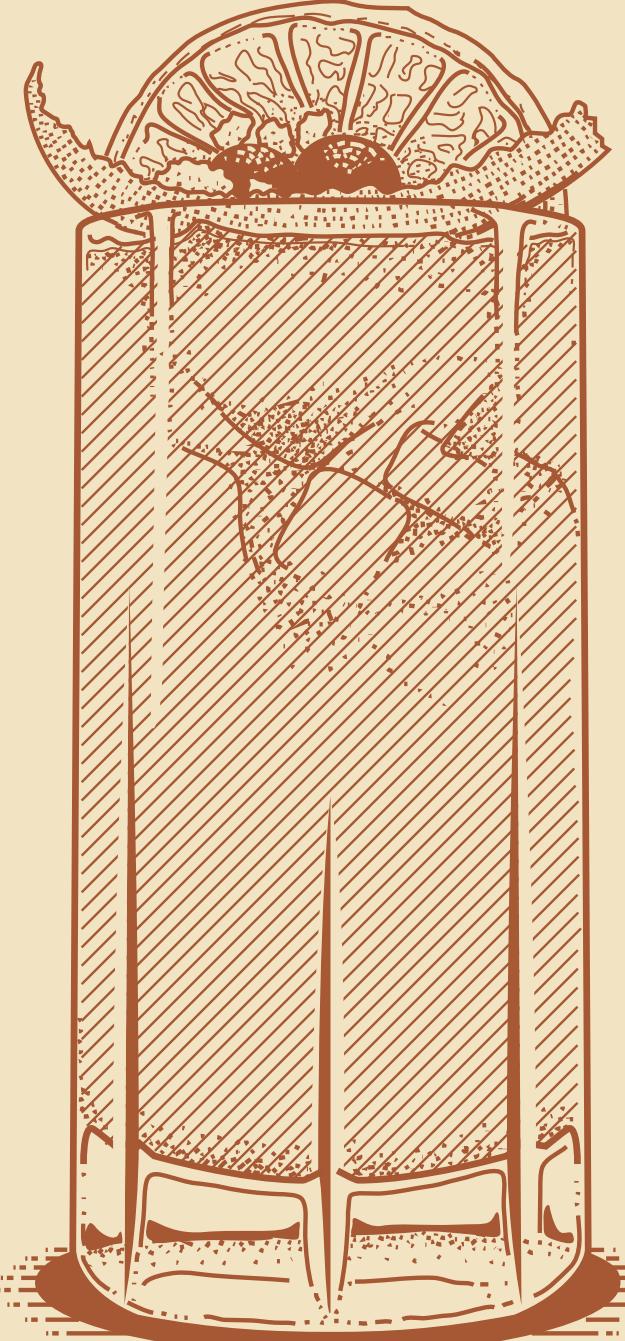


DE AUTOR

Φ POTION OF THE SOPHIST

En una visita hacia la Antigua Grecia para tomar nota de las recetas de los sofistas, Julia descubrió una bebida hecha de frambuesas, "Flores de hibisco y extracto jugoso de lima. Cuando volvió a su laboratorio, agregó a estas bebidas un toque de Aperol dando como resultado un sabor sutil e irresistible... Si bebes demasiado de este cóctel, puede que comiences a filosofar.

GIN APÓSTOLES	JUGO DE LIMÓN
APEROL	JUGO DE NARANJA
ALMIBAR DE HIBISCO	
DESCRIPCIÓN: SEMI DULCE, ÁCIDO.	
GRADO: MEDIO	\$: 1400



☀ BLACK MAMBO

Los Mafios propagaron una esencia negra por varias partes del globo terráqueo, y a partir de ello lograr dominar a la raza humana para poder controlar la vida y muerte de la población. Con la ayuda de sus alquimistas, Julia logró crear el efecto "black mambo", pócima que a través de mezcla de frutos maduros, un poco de la esencia oscura y un alcohol añejado entre humo y cortezas de Quercus revertía el efecto de la esencia espardida por los Mafios.

JOHNNIE WALKER BLACK
PURÉ DULCE DE PLÁTANO
EXTRACTO ÁCIDO
ESENCIA NEGRA
DESCRIPCIÓN: DEJOS AHUMADOS, DULCE, FRUTOS.
GRADO: INTERMEDIO
\$: 1550



DE AUTOR

SYMPATHY PENICILLIN SOUR

En 1904, Julia se animó a llevar a uno de sus bartenders alquimistas a un viaje en busca del Soma. Poco acostumbrado a estos viajes, el bartender sufrió una insolación de los soles de antaño. Para apaciguar su dolor, Julia creó el Sympathy Penicillin Sour. Jamás pensaron en un antídoto mejor que este. ¡Consigan sus dosis diarias!

MIEL

LIMA

LICOR DE CASSIS

JOHNNIE WALKER BLACK

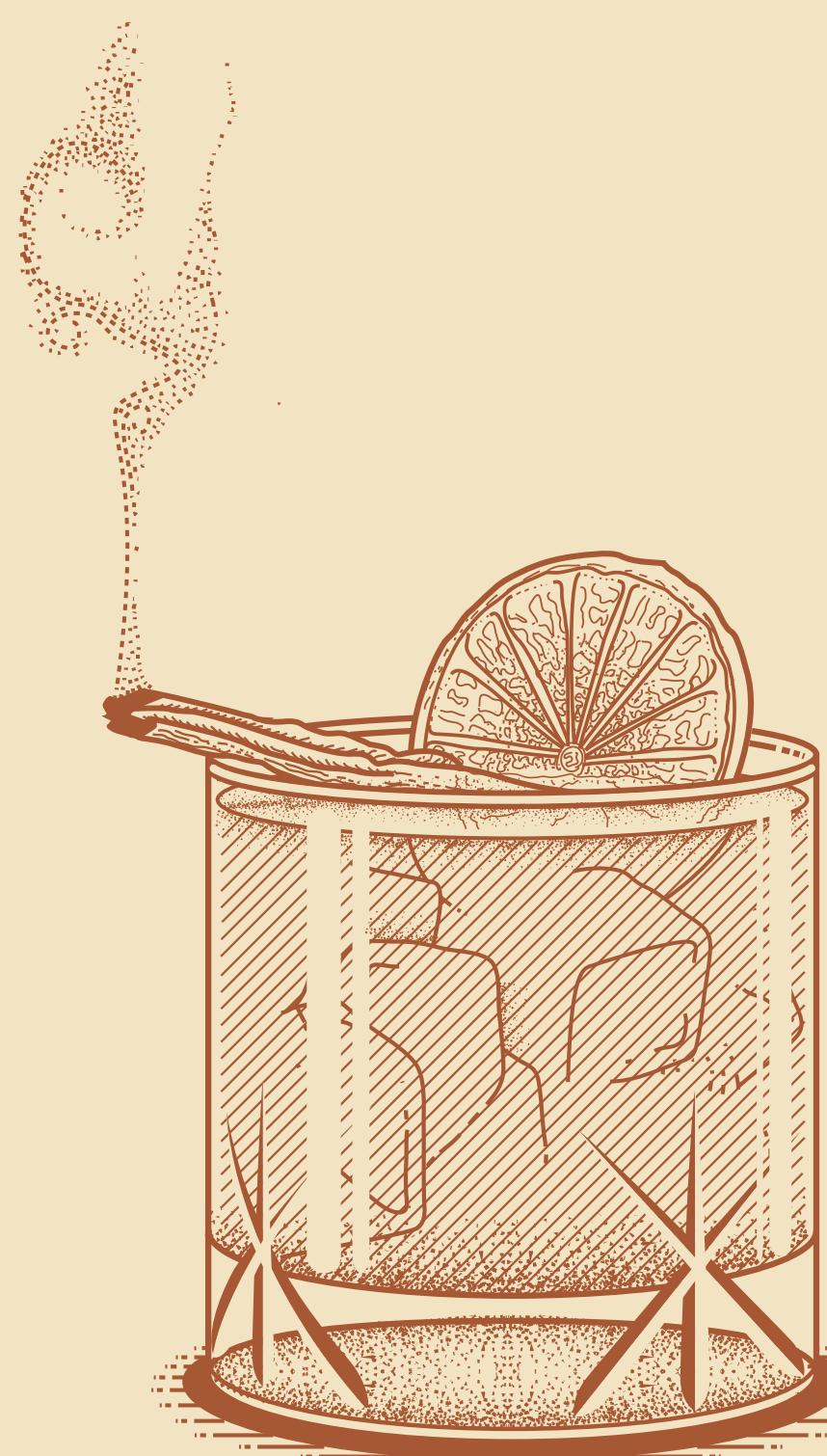
ALMÍBAR DE POMELO Y CANELA

GINGER BEER

DESCRIPCIÓN : ESPECIADO, LEVE PICOR, SEMI ACIDO.

GRADO: MEDIO

\$: 1550



ELIXIR DE SEVILLA

Durante mucho tiempo, el padre de Julia guardó un mapa, el cual revelaba la ubicación de un fruto con características dulces y ácidas, el mismo mezclado con otros extractos, alcoholes y aromatizantes, como el *Cucumis sativus* daba como resultado una pócima que servía para la relajación, debido a que genera una sensación de frescor en el cuerpo y esto alivianaba tensiones corporales. Los alquimistas al encontrar este mapa, fueron por ello y crearon el "Elixir de Sevilla".

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA

APEROL

LONJA DE CUCUMIS SATIVUS

EXTRACTO DE MIEL

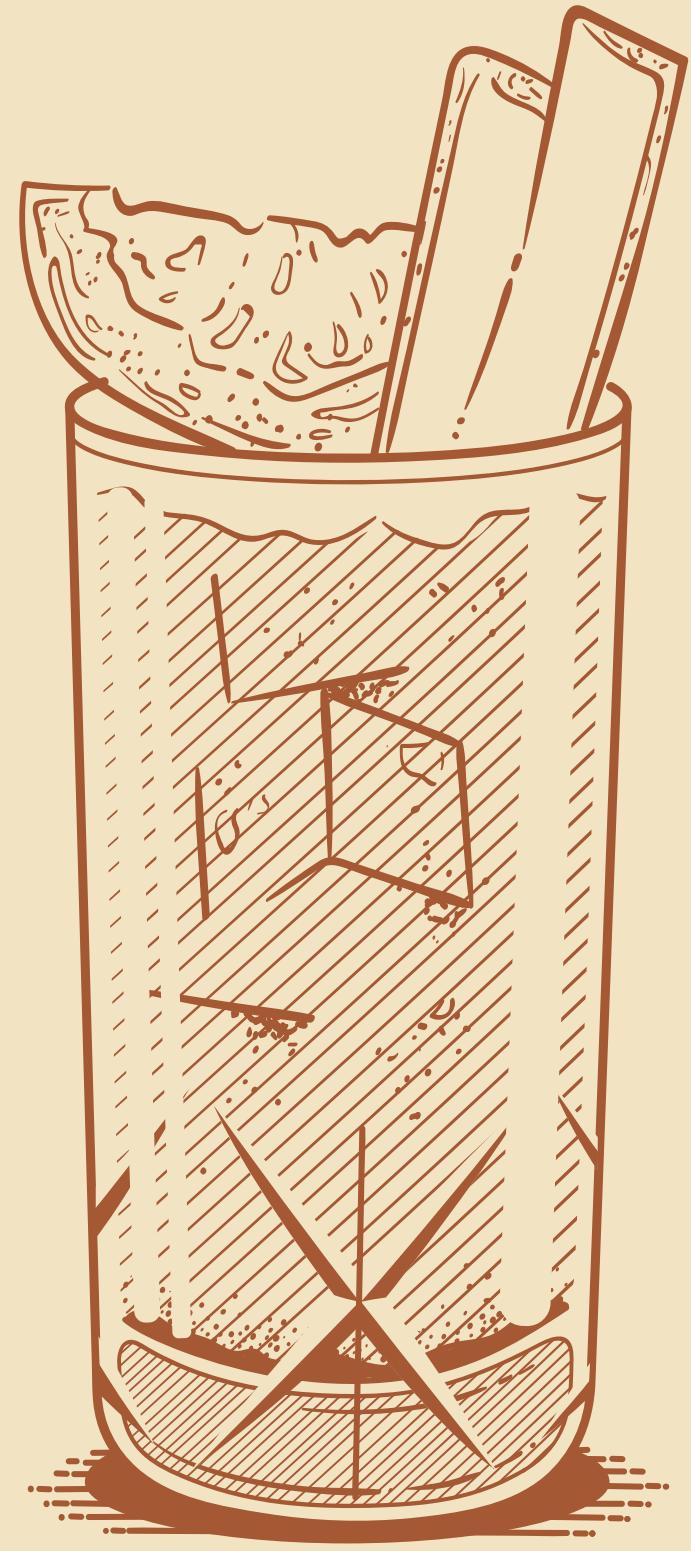
KINIKI GASIFICADA

EXTRACTO ÁCIDO

DESCRIPCIÓN: REFRESCANTE, SEMI DULCE, AROMÁTICO.

GRADO: INTERMEDIO

\$: 1500



DE AUTOR

¶ PINK BLINDERS

Quién diría que la dulzura podría ser tan peligrosa? Reacciones ácidas, líquidos gasificados y un golpe de magia hizo a Julia elaborar una pócima de doble filo. Nuestra alquimista realizó una prueba la cual generó un efecto contra productivo, ya que al probarla entró en un trance mental de sueños, su contrapartida fue que el cuerpo seguía despierto, ojos abiertos mirando un punto fijo, provocando que al pasar el tiempo sus ojeras tomaran un color rosado.

VODKA SERNOVA WILDBERRY

LÍQUIDO DE FRUTAS ROJAS

EXTRACTO ÁCIDO

TÓNICA PULPO BLANCO

DESCRIPCIÓN : AFRUTADO, DULCE, LEVE ACIDEZ.

GRADO: BAJO

\$: 1350



¶ ENMIENDA XXI

En este loop temporal que nos encontramos, sin saber dónde estamos parados, un libro cae a la cinta como por arte de magia... el cual traía consigo una ley establecida hacía ya un tiempo, esta misma contaba que los brebajes, y los insumos de producción casera que generarían diversos estímulos, estaban totalmente prohibidos. Al ver esto, los alquimistas sintieron una sensación tan amarga que decidieron crear una pócima para contrarrestar este sabor.

WHISKY BULLEIT

DENSIDAD MIXTA (VAINILLA, CAFÉ Y NUEZ)

LICOR BAILEYS

EMPASTADO DE CACAO

DESCRIPCIÓN : CREMOSO, DULCE, CHOCOLATOSO.

GRADO: ALTO

\$: 1550



DE AUTOR

LONDON FIZZ AND FLOWERS

Era un viernes de verano en Londres y Julia temía que su insomnio no la dejaría en paz. Trató de relajarse, y dormitó. Soñó con una flor muy particular. Se despertó y fue directo hacia la biblioteca, y allí la vio: Pelargonium, nativa de Sudáfrica.

Leyó sobre ella y descubrió todas las bondades de esta flor que la inspiraron en la creación de un nuevo cocktail; fresco, floral, sutil y efervescente.

Desde ese día, no tuvo más insomnios.

GIN TANQUERAY

FERNET MENTA

NÉCTAR DE SAUCO

LIMÓN | ALBÚMINA

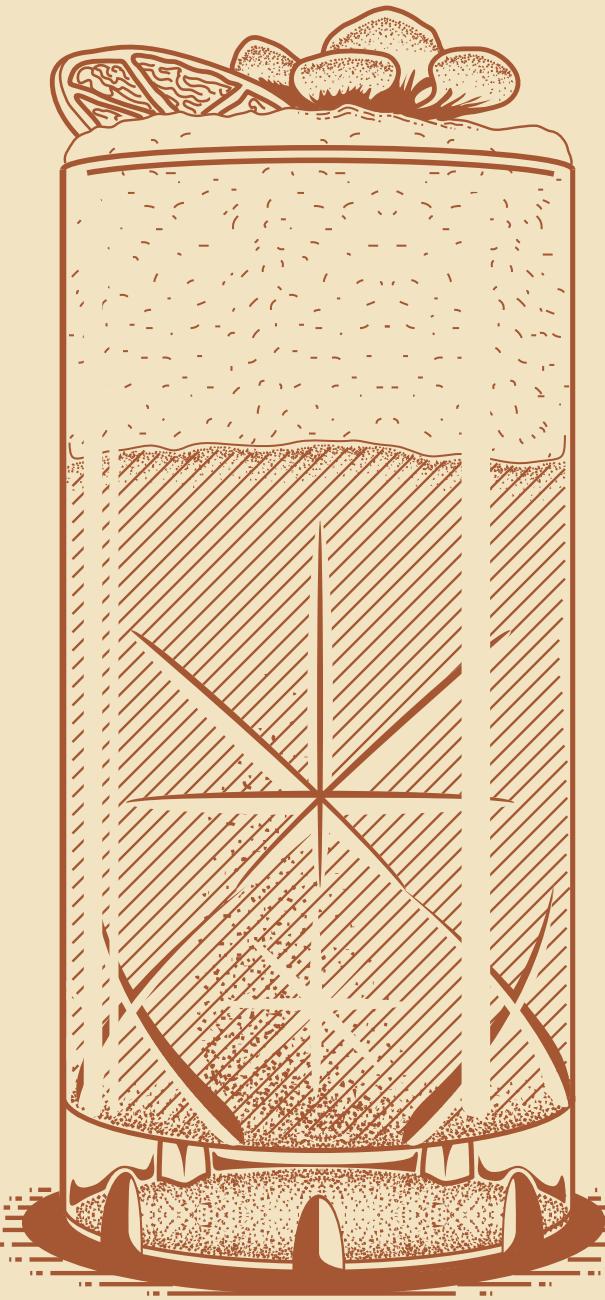
AGUA DE AZAHAR

ALMÍBAR

DESCRIPCIÓN : FRESCO, AROMÁTICO, SUTIL, HERBÁCEO.

GRADO: BAJO

\$: 1550



TANNER LEGACY

En su huída de los Mafios, Julia guardó en su maleta un papiro que su padre tenía escondido, siempre le había llamado la atención pero nunca había podido leerlo; en el buque esperando llegar a tierra firme decidió develar aquel trozo de papel. Este revelaba una serie de coordenadas, textos inconclusos, especias o hierbas por buscar... aquí es donde nuesta alquimista queda sorprendida por el nombre de una de las hierbas denominada "Ilex paraguariensis".

GIN APÓSTOLES

DULCE DE ILEX PARAGUARIENSIS (YERBA MATE)

JUGO DE FRUTO PROHIBIDO

EXTRACTO ÁCIDO

DESCRIPCIÓN : SEMI DULCE CON DEJOS AMARGOS Y HERBÁCEO, LEVEMENTE ÁCIDO.

GRADO: BAJO

\$: 1400



DE AUTOR

BITTER ROOTS

Aventurándose por cuevas, bosques y en la cercanía del mar, los alquimistas fueron recolectando las raíces que Julia necesitaba para la creación de nuevas pócimas. La Srta. Tanner ideó un brebaje para poder huir de los Mafios en caso de que se hicieran presentes. Entre burbujas, cortezas amargas y una leve acidez, generaban una disociación visual, es decir confundir a una persona con otra, y así poder ganar tiempo y desparecer de donde se encrase.

FERNET BRANCA

SIDRA 1888

ALMÍBAR CANELA Y POMELO

EXTRACTO ÁCIDO

DESCRIPCIÓN:

AMARGO, HERBÁCEO,
INTENSO, NOTAS DULCES.

GRADO: ALTO

\$: 1350



SPIRAL NIGHT

Hay un lugar donde todo hechizo se hace realidad, donde toda pócima surge efecto... una mezcla de aromas amaderados, sabores dulces y sedosos invaden los sentidos. Se dice que por las noches a lo largo del mundo se deja ver un espiral, el cual te indica el camino donde todo se crea y todo se hace... y es detrás de la puerta roja.

COÑAC HENNESSY

FRANGÉLICO

DASH BITTER GIBSON OAK BARREL.

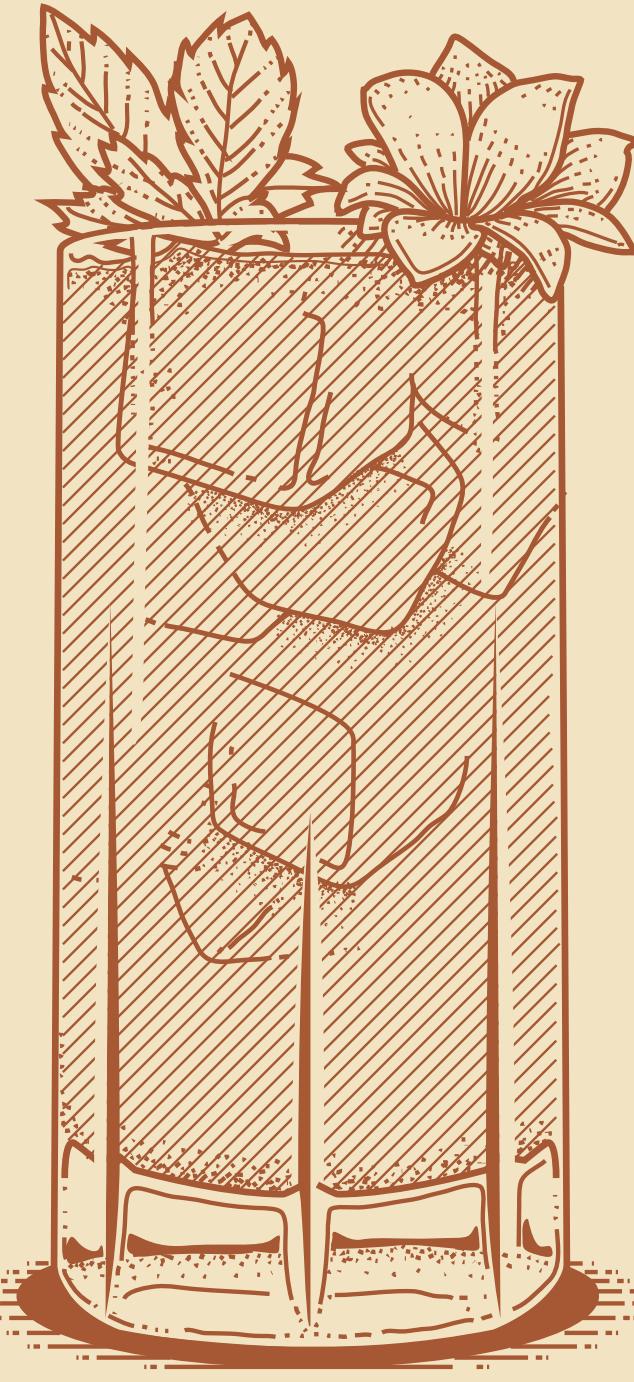
ALMÍBAR DE VAINILLA Y CHOCOLATE

JUGO DE LIMÓN

DESCRIPCIÓN : DULCE, NOTAS A FRUTOS SECOS
Y AMADERADOS, LEVEMENTE ÁCIDO.

GRADO: INTERMEDIO

\$: 1750



DE AUTOR

MAGIC ACID

Frutos, cortezas, extractos y ciertas densidades son necesarias para conseguir una pócima de carácter complejo, pero con un poder único, desinhibe nuestro carácter más dominante, liberando así, aquello que tenemos dentro. Para poder activar esta pócima se debe tapar y rociar durante unos segundos con una bruma de cortezas aromáticas.

WILD TURKEY

RED BITTER CAMPARI

SHURUB DE PERA Y CARDAMOMO

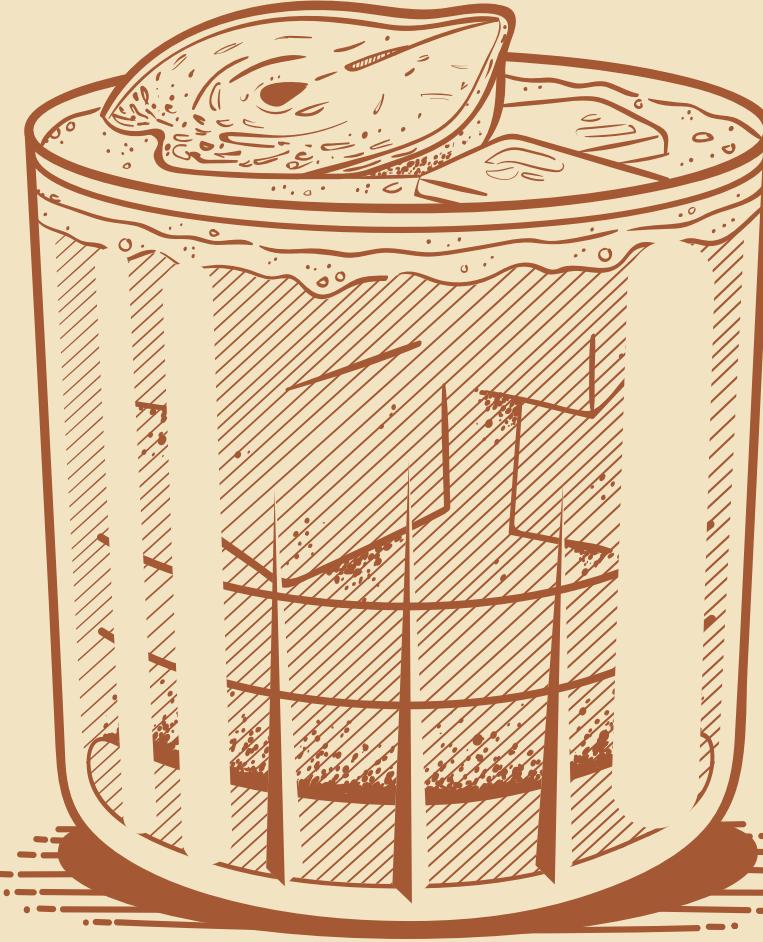
JUGO DE LIMÓN

MIEL

DESCRIPCIÓN: ÁCIDO, INTENSO, COMPLEJO, DEJOS AMARGOS, NOTAS ACARAMELADAS.

GRADO: ALTO

\$: 1500



ABSOLUT LIFE

Día tras día, pócima tras pócima, tratando de conseguir la mezcla perfecta para la vida eterna, es lo que intentan los alquimistas en sus momentos de lucidez. Muchas son las recetas a seguir para lograrla, pero ninguna da en lo justo... hierbas aromáticas, destilados de trigo y diversos ácidos son los componentes que dicen ser los indicados para lograrlo.

¿Pero cuál de todas ellas será? Con la ayuda de un amplificador visual, es lo que hará más concreta esta búsqueda minuciosa.

VODKA ABSOLUT

RON ESPECIADO

DULCE DE MENTA

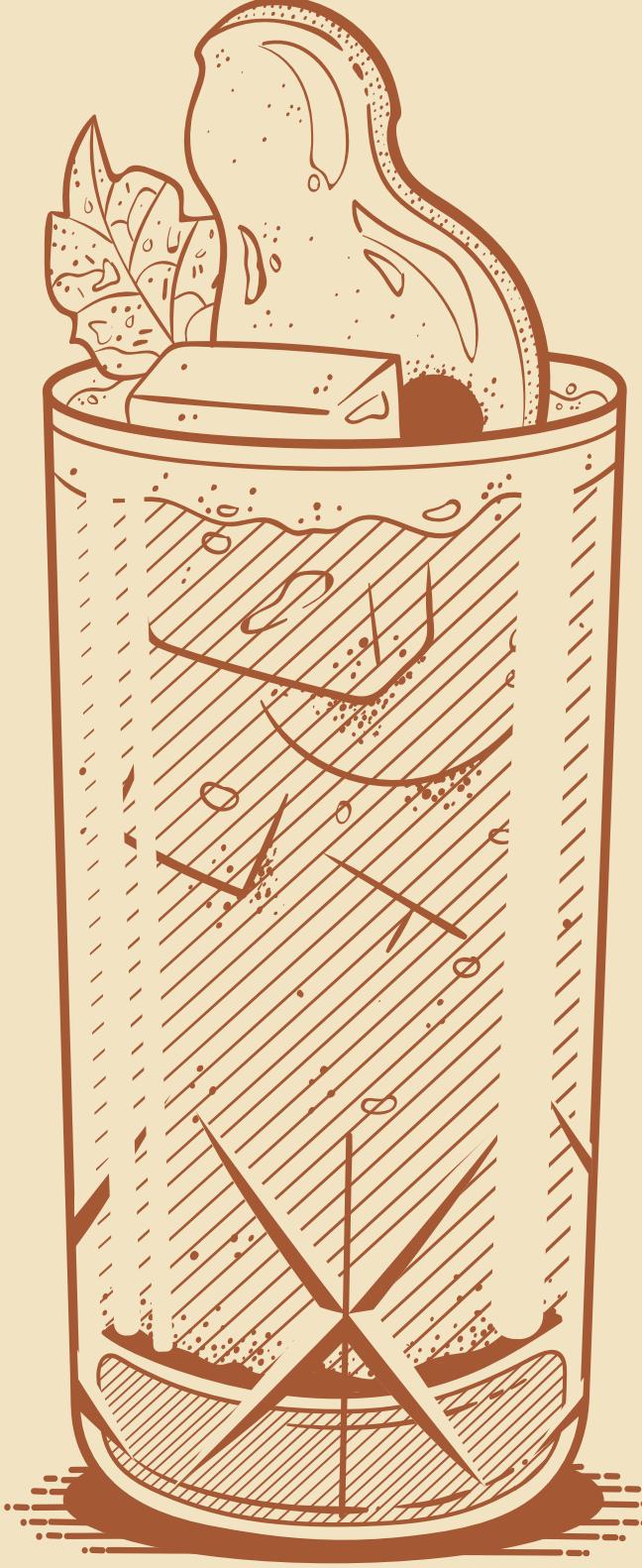
EXTRACTO ÁCIDO

GASEOSA DE JENGIBRE

DESCRIPCIÓN : REFRESCANTE, ESPECIADO, LEVEMENTE PICOROSO.

GRADO: MEDIO

\$: 1450



DE AUTOR

PORTAL SEVEN

Desde hace un tiempo, los alquimistas están recibiendo señales de un portal nuevo. Semana tras semana, perciben una serie de vibraciones, las cuales dejan ver restos de una esencia característica de los portales. Gracias a esto los alquimistas decidieron hacer pruebas con esa esencia para ver si podían conectarse con este portal, para eso decidieron crear un brebaje que hará detectar la intensidad de esas vibraciones... hasta el momento suponen que se trata del portal N°7.

DESTILADO HAVANA 7 AÑOS | DULCE DE CANELA

LICOR DE CAFÉ BORGHETTI | 3 DASH OAK BARRELL

ALMÍBAR ROSA MOSQUETA

FALERNUM

DESCRIPCIÓN : DULCE, INTENSO, AROMÁTICO, LEVE ACIDEZ.

GRADO: MEDIO

\$: 1400



HIDDEN MAP

Thomas Tanner, cartógrafo y aventurero había descubierto los mapas que llevaban a los portales del tiempo; guardó su ubicación en un papiro el cual dejó antes de su desaparición por causa de los Mafios. El papiro revelaba la ubicación del primer portal, el cual Julia ya había cruzado. Se dice que cada mapa tenía consigo, una corteza o insumo la cual debía ser utilizado para la creación de pócimas y así develar la ubicación del siguiente mapa.

CYNAR 70 | VERMOUTH ROSSO 1757

JENGIBRE FERMENTADO | MIEL

JUEGO DE POMELO | TEXTURA

DESCRIPCIÓN :
AMARGO, SEMI CREMOSO,
HERBÁCEO, CÍTRICO.

GRADO: MEDIO

\$: 1400

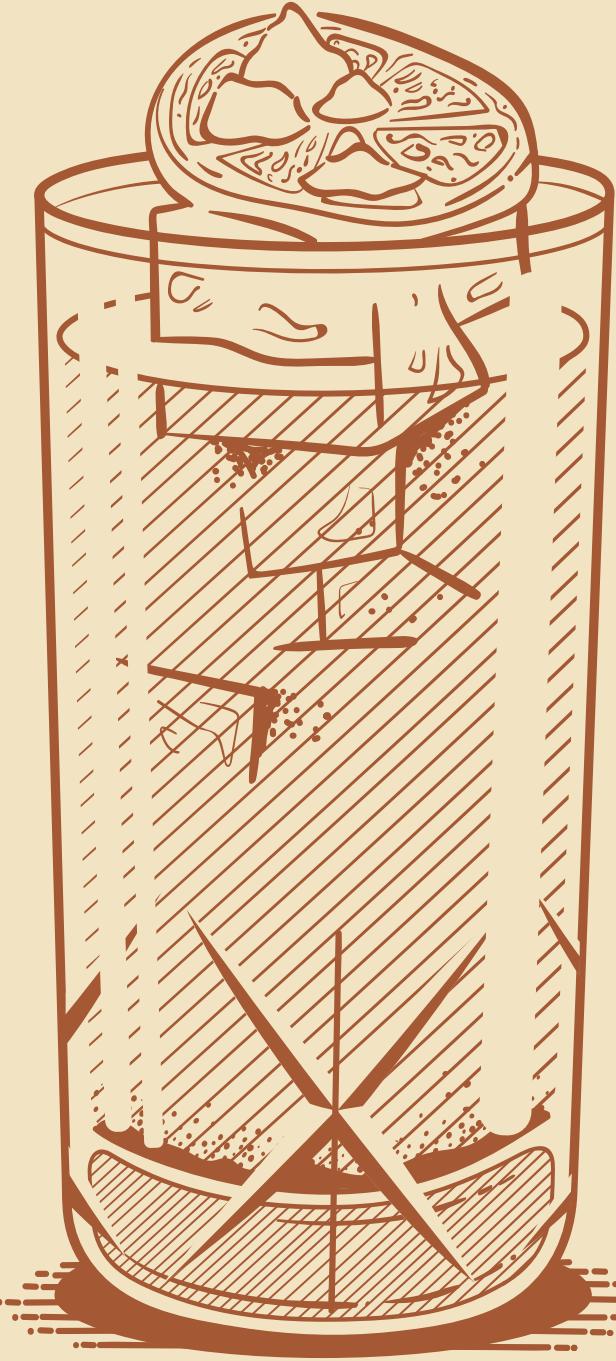


DE AUTOR

RETURN OF MAFIOS

Sensación intensa, sentir la presencia de seres oscuros en búsqueda de hacer el mal, esta vez una pócima cae al limbo del espiral con un mensaje muy claro. Una calavera, un sello y un brebaje de aromas intensos y de sabores frescos con un final sorpresivo despierta terror en los alquimistas, que ante este recado comienzan a intentar descubrir de quien es el cráneo y que es lo que harán estos seres de la oscuridad.

JOHNNIE WALKER RED LABEL	EXTRACTO ÁCIDO
LICOR DE CHILE ANCHO	GASEOSA DE JENGIBRE
MIEL	
DESCRIPCIÓN:	
COMPLEJO, AROMÁTICO, INTENSO, PICOROSO, LEVEMENTE ÁCIDO.	
GRADO: ALTO	\$: 1500



MYSTICAL STATE

Tanto tiempo ha pasado ya, desde la última visita de Julia a la taberna, que los alquimistas han decidido desarrollar una pócima, la cual los llevará a un viaje místico, y entrarán en un estado de sueño profundo para intentar conectarse con J. Tanner y poder transmitirle el mensaje que han mandado los Mafios e ir en búsqueda del soma y liberarse de todo el mal.

DESTILADO DE AGAVE AZUL JOSE CUERVO
APEROL
ÓLEUM SACHARUM DE LIMÓN Y LEMONGRASS.
CYNAR
DESCRIPCIÓN : INTENSO, HERBÁCEO, CÍTRICO.
GRADO: ALTO
\$: 1350



DE AUTOR

CRYSTAL TONIC

Ser alquimista es tener un sexto sentido al momento de crear una pócima, es intuir las intenciones de los frutos, cortezas junto a diversos alcoholes o fermentados para poder generar un efecto en quien lo tome. Trabajo arduo el de diluir un cristal, para lograr un néctar único e inigualable, el cual ayudará a leer el futuro y revelar pistas para seguir las huellas de Julia en la búsqueda de sus padres y los portales mágicos.

GIN APÓSTOLES

MERMELADA DE DURAZNO

QUININA GASIFICADA PULPO BLANCO

VERMOUTH DRY

EXTRACTO ÁCIDO

DESCRIPCIÓN:

FRESCO, SEMI DULCE, SECO,
AROMÁTICO, SUTIL, HERBÁCEO.

GRADO: BAJO

\$: 1400



CLÁSICOS

APEROL SPRITZ

\$: 1450

APEROL

CINZANO PRO SPRITZ

SODA

GARNISH: RODAJA DE NARANJA

OLD FASHIONED

\$: 1850

BITTER ANGOSTURA

WHISKY WILD TURKEY

AZÚCAR

GARNISH: CEREZAS Y PIEL DE NARANJA

BRANCA COLA

\$: 1250

FERNET BRANCA

GASEOSA COLA

GARIBALDI

\$: 1250

RED BITTER CAMPARI

JUGO DE NARANJA

GARNISH: GAJO DE NARANJA

CAMPARI TONIC

\$: 1250

RED BITTER CAMPARI

TÓNICA

GARNISH: RODAJA DE LIMA, LIMÓN

CUERVO MÍSTICO

\$: 1400

GIN MALARIA

SHRUB DE ROSAS Y POMELO

ALMIBAR DE PEPINO

GARNISH: PEPINO Y ROSAS

CLÁSICOS

CARPANO ORIGINALE

\$: 1250

CARPANO ROSSO

SODA

GARNISH: PINCHO DE ACEITUNA

CARPANO ORANGE

\$: 1250

CARPANO ROSSO

SODA

GARNISH: RODAJA DE NARANJA

MARGARITA CLÁSICA

\$: 1350

TEQUILA JOSÉ CUERVO SILVER

LICOR COINTREAU

JUGO DE LIMÓN

GARNISH: CORONADO DE SAL O AZÚCAR Y LIMÓN.

CAIPIROSKA

\$: 1350

VODKA SKYY

ALMÍBAR

GAJOS DE LIMA

MOJITO

\$: 1350

RON BLANCO HAVANA

JUGO DE LIMÓN

ALMÍBAR

MENTA

SODA

CYNAR JULEP

\$: 1350

CYNAR 70

JUGO DE POMELO

JUGO DE LIMÓN

ALMÍBAR

MENTA

SODA

GIN

NUESTRAS GINEBRAS SON SERVIDAS



CON NUESTRA TÓNICA DE CORTE

BEEFEATER

\$: 1650

MALARIA

\$: 1450

TANQUERAY

\$: 1550

MARTIN MILLER

\$: 4050

BULLDOG

\$: 2050

HENDRICKS

\$: 5050

APÓSTOLES

\$: 1350

GIN MARE

\$: 4050

BOMBAY SHAPPHIRE

\$: 1650

NIKKA GIN

\$: 10000

BEEFEATER 24

\$: 2750

BOTANIST

\$: 3850

TANQUERAY SEVILLA

\$: 1650

MONKEY 47

\$: 5500

HIERBAS

MENTA

ROMERO

CEDRÓN

TOMILLO

LEMONGRASS

CÍTRICOS

PIEL/GAJO DE CÍTRICOS (POMELO, LIMÓN, LIMA, NARANJA)

ESPECIAS

ANÍS

CLAVO DE OLOR

PIMIENTA

FRUTOS ROJOS

CARDAMOMO

CAFÉ

TÓNICAS

SANTA QUINA

\$: 900

PULPO BLANCO

\$: 900

NEGRONI FAMILY

NEGRONI THE RED DOOR

\$: 1350

GIN APÓSTOLES

VERMOUTH ROSSO

RED BITTER CAMPARI

IL VERO NEGRONI

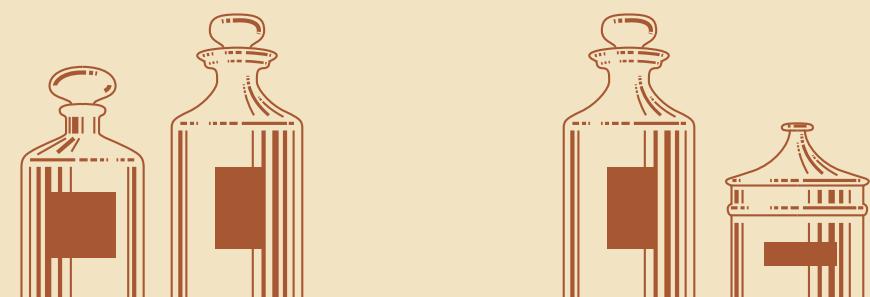
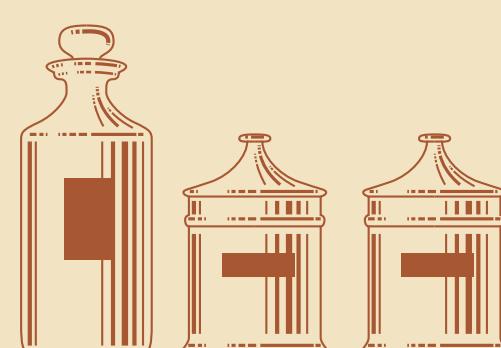
\$: 2350

RED BITTER CAMPARI

GIN BULLDOG

ANTICA FÓRMULA

GARNISH: NARANJA DESHIDRATADA



SCOTTISH WHISKY

JOHNNIE WALKER

RED \$: 1600

BLACK \$: 1800

DOUBLE BLACK \$: 2400

GOLD \$: 3100

GREEN \$: 4600

18 YEAR OLD \$: 5300

BLUE \$: 9600

MACALLAN FINE OAK

12 AÑOS \$: 7500

15 AÑOS \$: 18000

GLENMORANGIE SINGLE MALT 10 AÑOS/ORIGINAL

\$: 4400

CHIVAS 12 AÑOS

\$: 1800

CHIVAS 18 AÑOS

\$: 3900

HIGH LAND PARK

\$: 3900

FAMOUS GROUSE

\$: 2600

IRISH WHISKEY

JAMESON

\$: 1600

JAMESON BLACK BARREL

\$: 2400

BOURBON WHISKEY

WILD TURKEY 81

\$: 2200

WILD TURKEY 101

\$: 2600

WILD TURKEY HONEY

\$: 2600

BULLEIT

\$: 2200

JACK DANIELS

\$: 2500

JACK DANIELS HONEY

\$: 2500

ESPUMANTES

CHANDON DÉLICE 375 CL. | \$: 2500

CHANDON EXTRA BRUT | \$: 6000

BARON B EXTRA BRUT | \$: 9000

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT

CHANDON E. BRUT 375 CL. | \$: 2500

CHANDON APÉRITIF | \$: 6000

MOËT BRUT IMPÉRIAL | \$: 65000

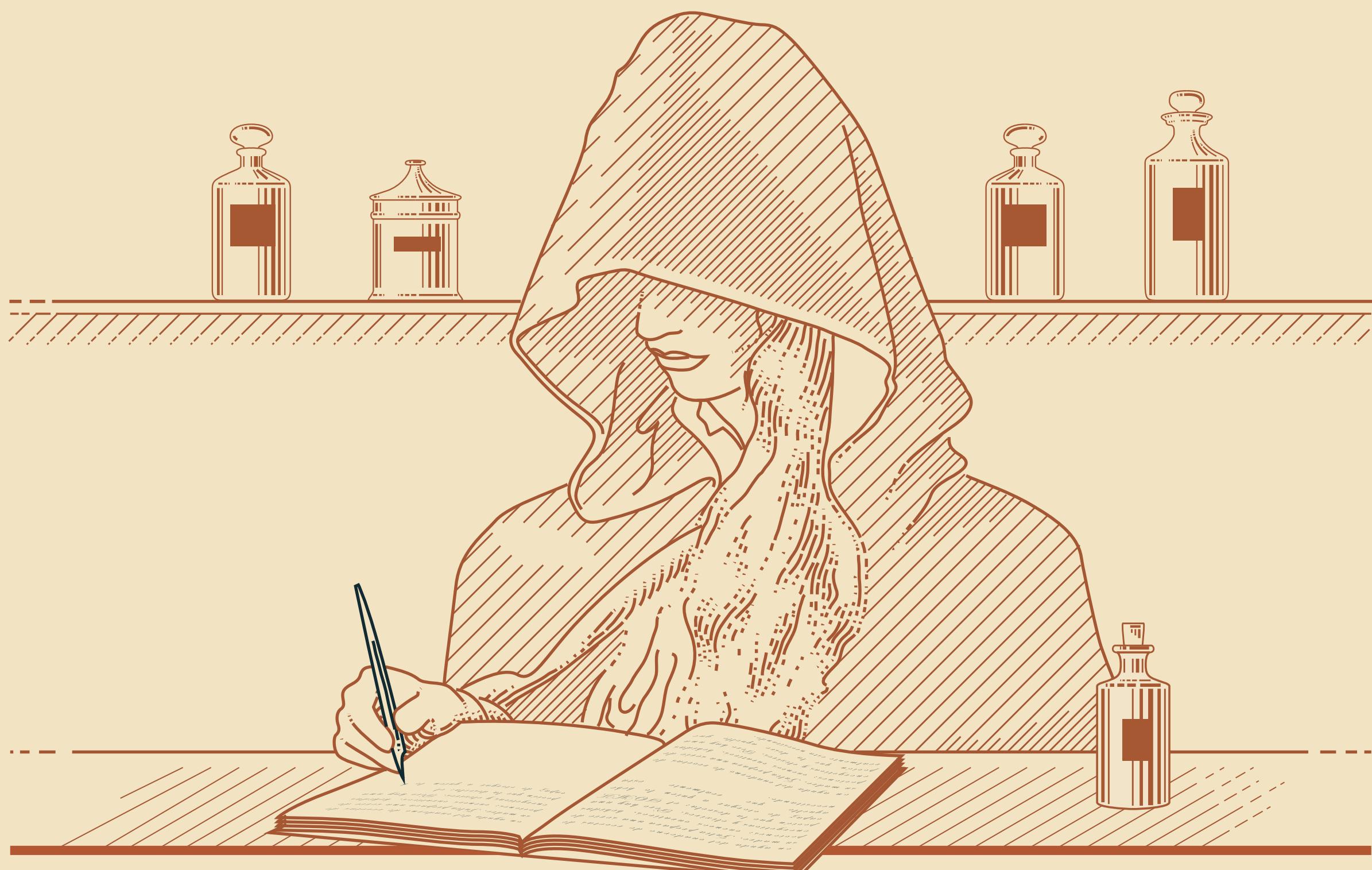
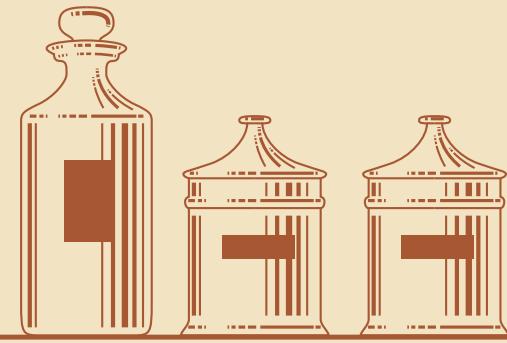
| \$: 60000

BEER

HEINEKEN PINTA | \$: 900

HEINEKEN 1/2 PINTA | \$: 650

HEINEKEN PORRÓN 330ML | \$: 800



VINOS

MALBEC

CONSULTAR SERVICIO DE VINO POR COPA.

ALAMOS RESERVA	\$: 3200
FAMILIA GASCON ROBLE	\$: 3000
LOS INTOCABLES	\$: 3000
TRUMPETER	\$: 3000
ESCORIHUELA GASCON	\$: 3600
NICASIA RED BLEND	\$: 4200
SEPTIMA OBRA	\$: 3800

ENCUENTRO	\$: 3700
TERRAZAS RESERVA	\$: 3000
ESCORIHUELA G. RESERVA	\$: 5200
TERRAZAS APE. LAS COMP.	\$: 4100
E.G PEQUEÑAS PRODUC.	\$: 9300
RUTINI	\$: 8100

CABERNET FRANC

SÉPTIMA OBRA	\$: 3800	ANGÉLICA ZAPATA	\$: 9700
--------------	----------	-----------------	----------

PINOT NOIR

ESCORIHUELA GASCON	\$: 3300	SEPTIMA OBRA	\$: 5400
COSTA & PAMPA	\$: 4600		

VINOS DE CORTE / CABERNET MALBEC

DV CATENA	\$: 5300	RUTINI	\$: 4600
TERRAZAS APELACION PARAJE ALTAMIRA 750 CL.			\$: 4100

CHARDONNAY

FAMILIA GASCON ROBLE	\$: 3000	TERRAZAS RESERVA 750 CL	\$: 3000
----------------------	----------	-------------------------	----------

BLANCOS DULCES

ALAMOS MOSCATEL DE ALEJANDRIA	\$: 3300
-------------------------------	----------



THE
CLUE
HIDDEN BAR



FIND THE CLUE

FINGER FOOD

OCTOPUS STRIP

\$: 4550

Finas lonjas de pulpo español marinado en ostras y vinagreta de ajos, con alioli ahumado y acompañado por papas en cubos.

PUMPKIN CROQUETTE

\$: 1650

Suaves croquetas de Cabutia asada, queso philadelphia y arroz integral, acompañada con cremosa salsa de choclo.

LOMO TERIYAKI

\$: 2450

Puro lomo de ternera cubeteado y sellado en sartén, laqueado en salsa teriyaki y servido con pan tostado y semillas de sésamo blanco.

LONDON MINI BURGUERS

\$: 2050

2 mini Burguers Angus complementadas con queso frito, cebolla caramelizada, panceta crocante y barbecue The Clue, con unas ricas papas para acompañar.

PROVOLETA 1916

\$: 2150

Provoleta fundida con pesto de rúcula, almendras y tomates cherrys confitados.

ARGENTINE SKIRT STEAK

\$: 2300

Finas lonjas de entraña grillada sobre pan crocante, chimi de autor y crocante de papas.

CHICKEN CRUNCH 2.5

\$: 1950

Cubos de pechuga de pollo marinadas en cerveza y especias, apanados en cereales. Mayonesa de rúcula.

SOUFFLÉ CHEESE

\$: 1800

Queso sardo: rebozado y frito para generar el souflee y un dip con ketchup de la casa.

FURAY SALMON

\$: 3000

Roll frito de salmón, alga nori, queso philadelphia y palta. Salseado con teriyaki y crocantes de batatas.

FRANKFURT HOT DOG

\$: 1800

Pan brioche, salchicha ahumada, mayochimi, cebolla pickles, panceta crocante y batatas en escamas fritas.

GOLDEN PRAWNS

\$: 2600

Langostinos apanados en panko, reducción de naranja, jengibre y miel.

MAIN DISHES

GRILLED SALMON

Salmón rosado grillado, marinado en ostras y naranja, crocante de semillas y especias, verduras asadas.

\$: 4900

RIB EYE STEAK

350gr de ojo de bife, marinado en jengibre y especias. Bien crocante por fuera; su guarnición es puré cremoso de calabaza dulce.

\$: 4000

VEGGIE RISOTTO

Clásico risotto de espinaca, zanahoria y choclos asados, semillas tostadas y crocante de provolone.

\$: 2900

HIDDEN SALAD

Mix de hojas, cherrys confitados, zanahoria asada, palta y aliño hidden.

OPCIONAL: salmón ahumado

\$: 2850

DESSERT

CHOCOLATE VOLCANO

Volcán tibio de chocolate semi amargo, salsa liviana de dulce de leche y helado de chocolate blanco.

\$: 1800

FLAN

Cremoso flan de dulce de leche, crema apenas batida y fina ralladura de lima.

\$: 1300

CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS

Tibio crumble de frutos rojos con helado de americana.

\$: 1600

