


THE CLUE

HIDDEN BAR

COCKTAILS

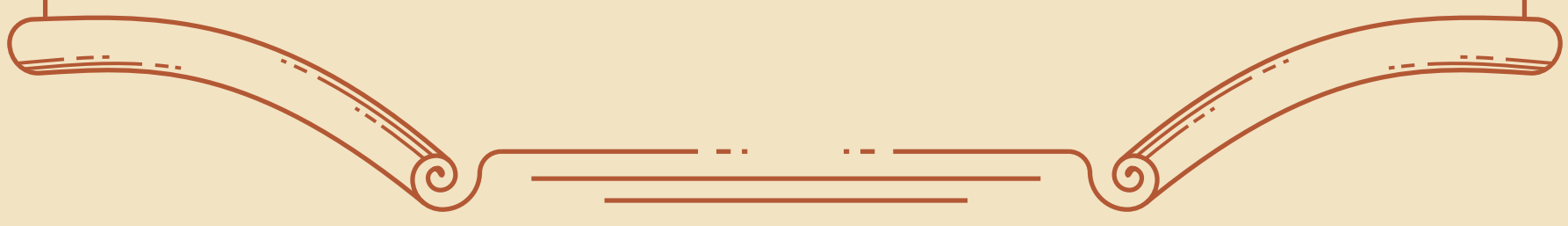
FIND THE CLUE



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?

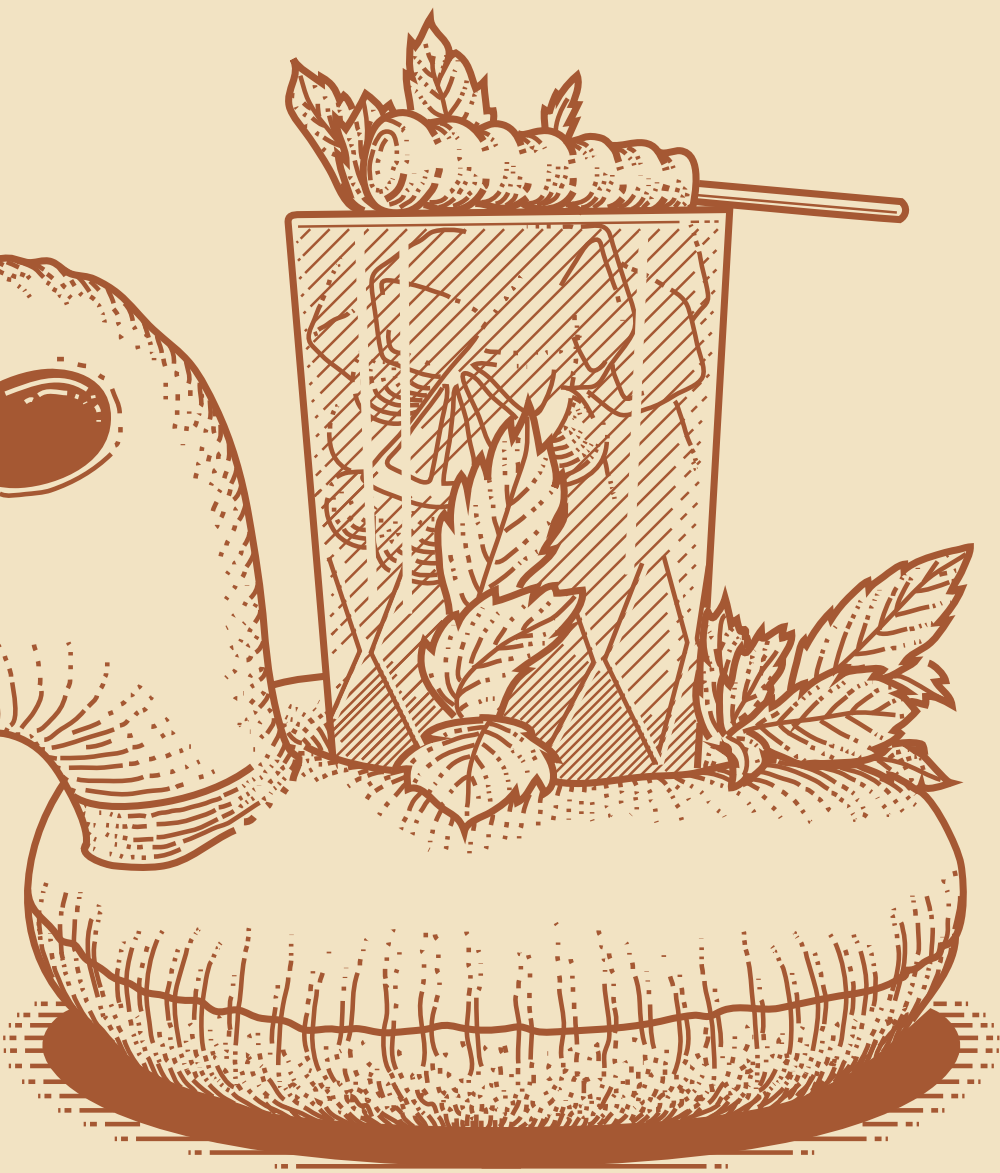
JAGERMEISTER	JUGO DE POMELO
LICOR DE GROSELLA NEGRA	JUGO DE LIMÓN
FRUTOS SECOS ENDULZADOS	
EXT. DE CANELA Y CLAVO DE OLOR	
DESCRIPCIÓN: FRUTADO, DENSO, ESPECIADO, DULCE.	
GRADO: INTERMEDIO	\$: 1450



POWER SOURCE

Pensar en su primer verano en la Costa Atlántica; llevó a Julia a sentir distintas sensaciones, queriendo transmitir las 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.

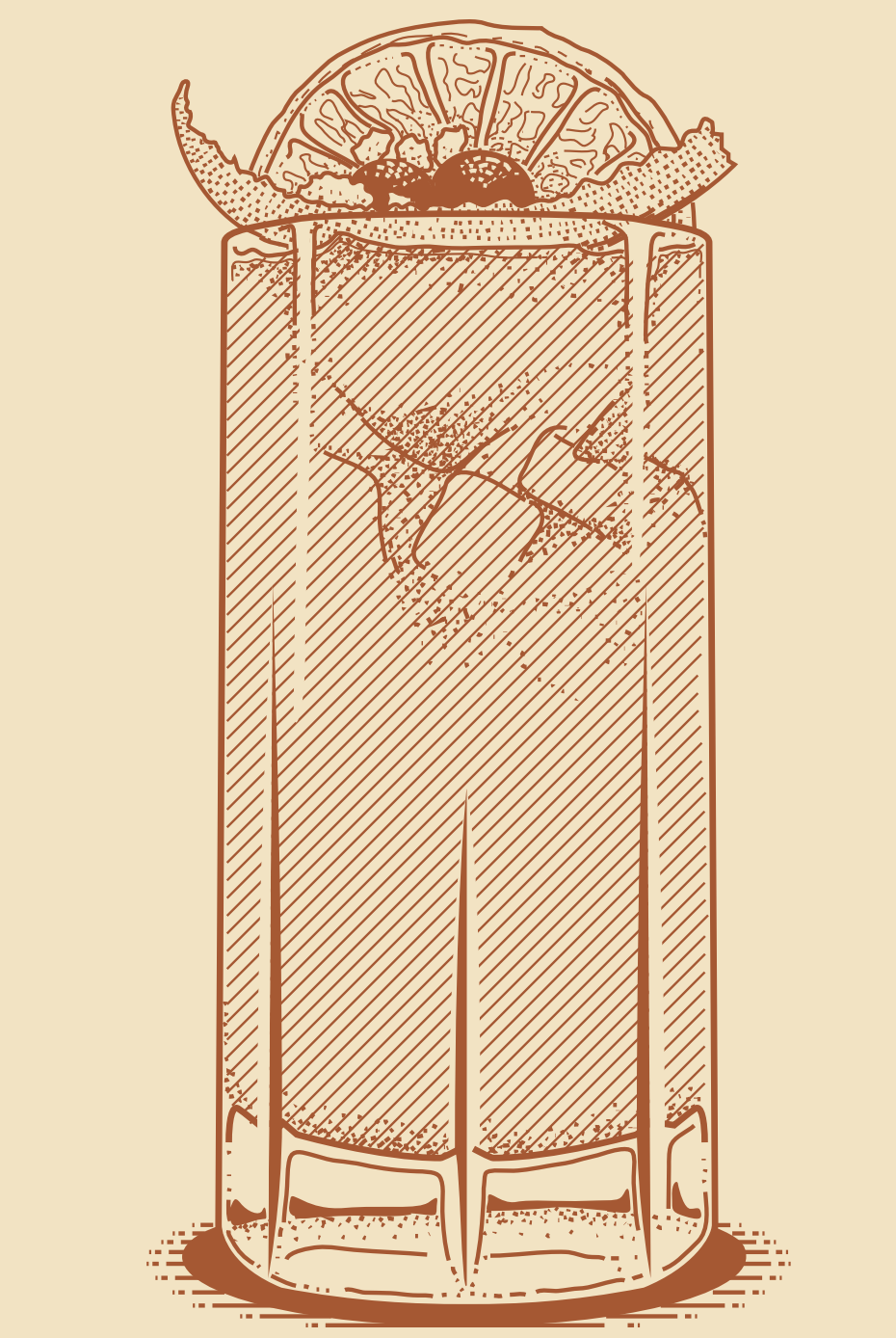
CARPANO BIANCO	JUGO DE NARANJA
MIX FRUTAS	ESPUMANTE CHANDON
ALMÍBAR NEUTRO	
DESCRIPCIÓN: DULCE, GASIFICADO	
GRADO: MEDIO	\$: 1400



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 esparcida 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 bar - tenders 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 Penici - llin Sour. Jamás pensaron en un antídoto mejor que este. ¡Consigan sus dosis diarias!

JOHNNIE WALKER BLACK

ALMÍBAR DE POMELO Y CANELA

GINGER BEER

MIEL

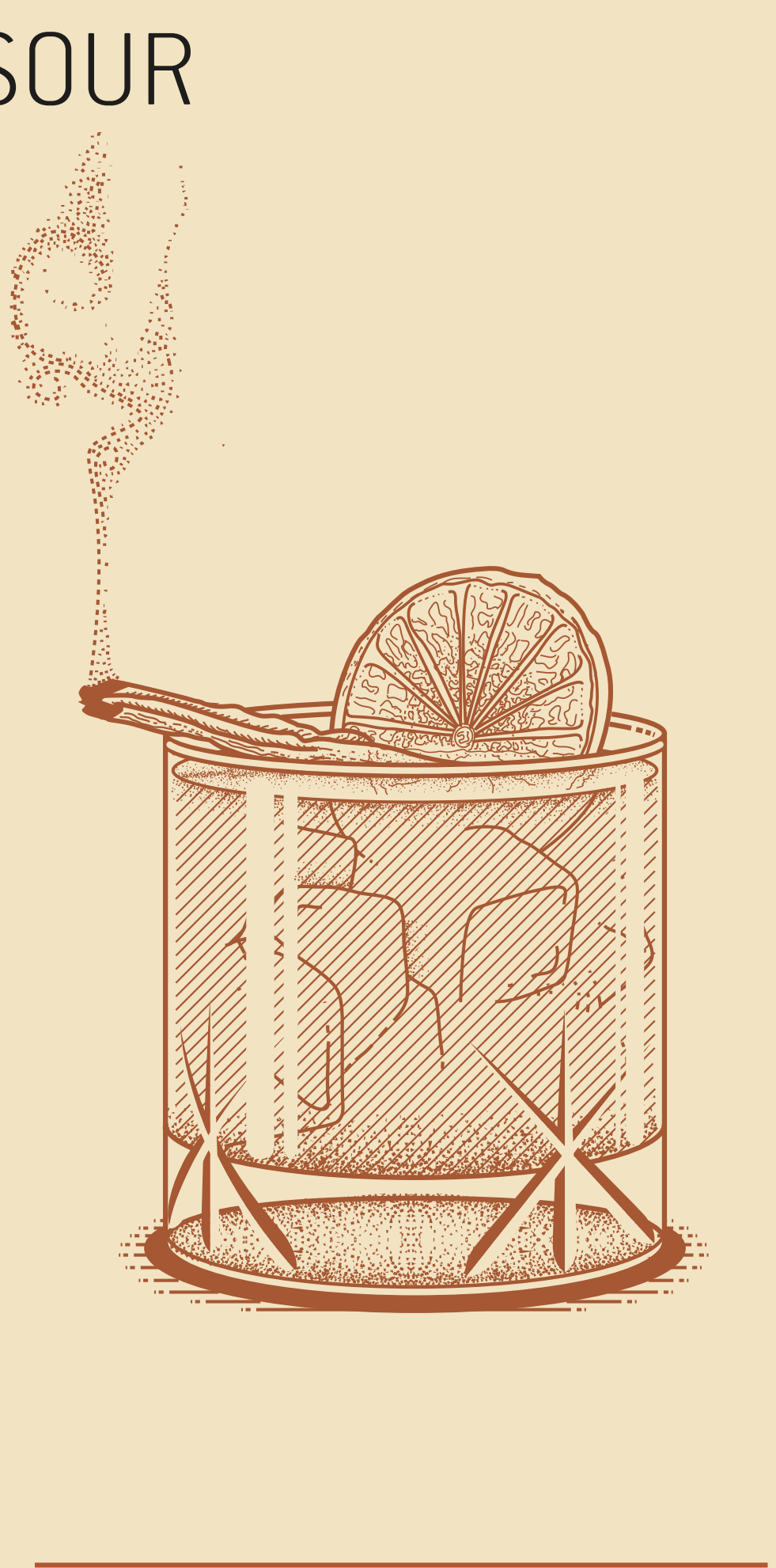
LIMA

LICOR D E CASSIS

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 alqui - mistas 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

KINIKA 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 producente, 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 cantina 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

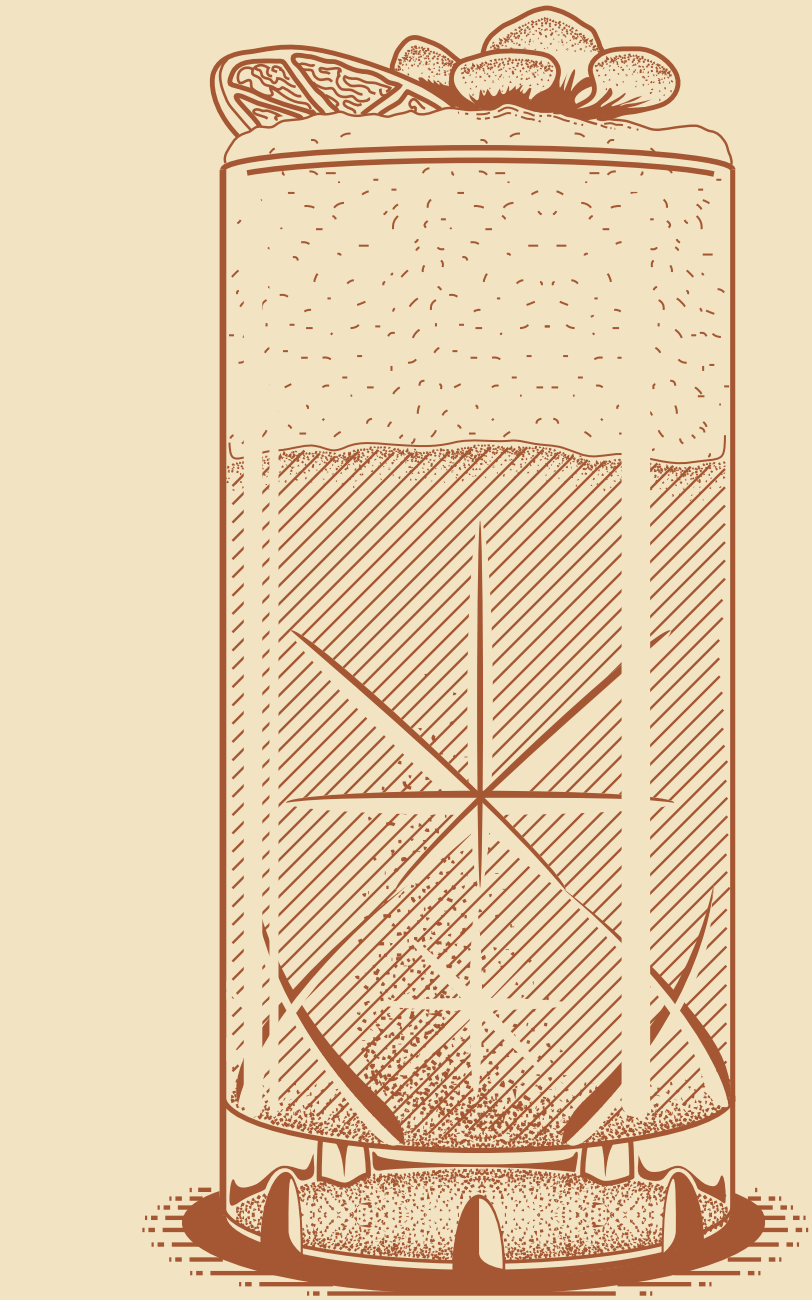
LONDON FIZZ AND FLOWERS

Era un viernes de verano en Londres y Julia temía que su insmonio 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, especies o hierbas por buscar... aquí es donde nuestra 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 desaparecer de donde se encontrase.

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

ALMÍBAR DE VAINILLA Y CHOCOLATE

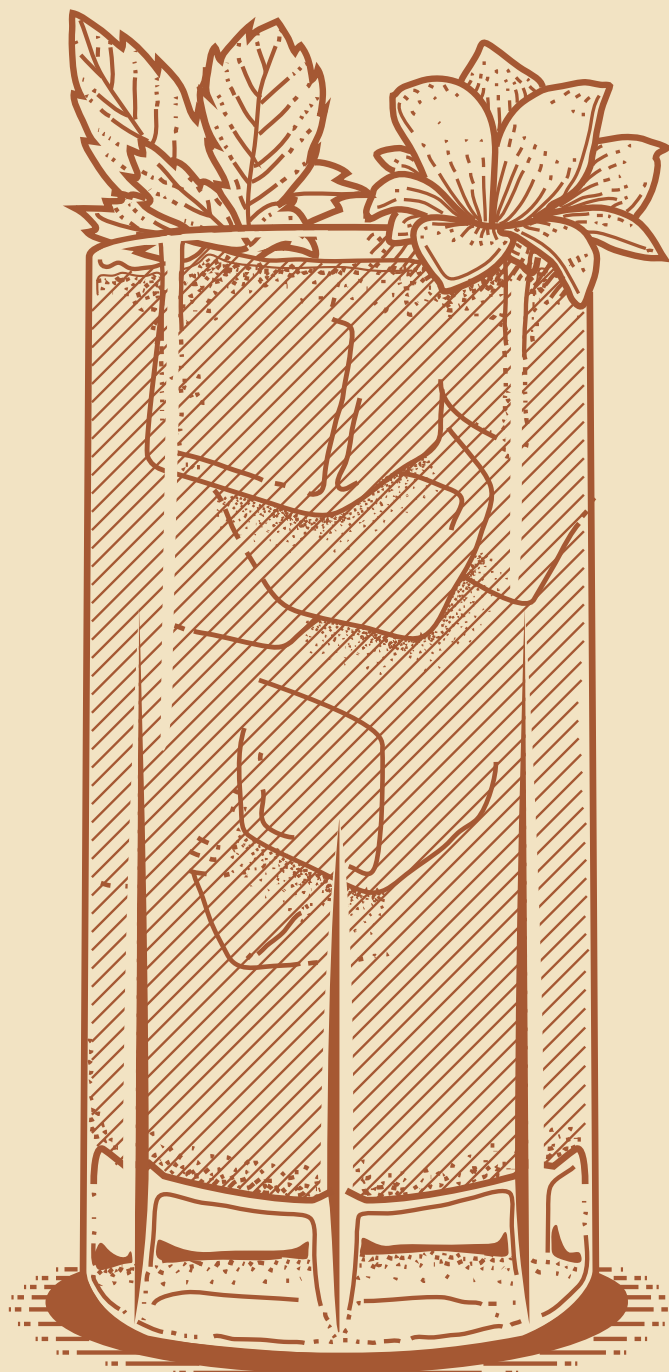
JUGO DE LIMÓN

DASH BITTER GIBSON OAK BARREL.

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

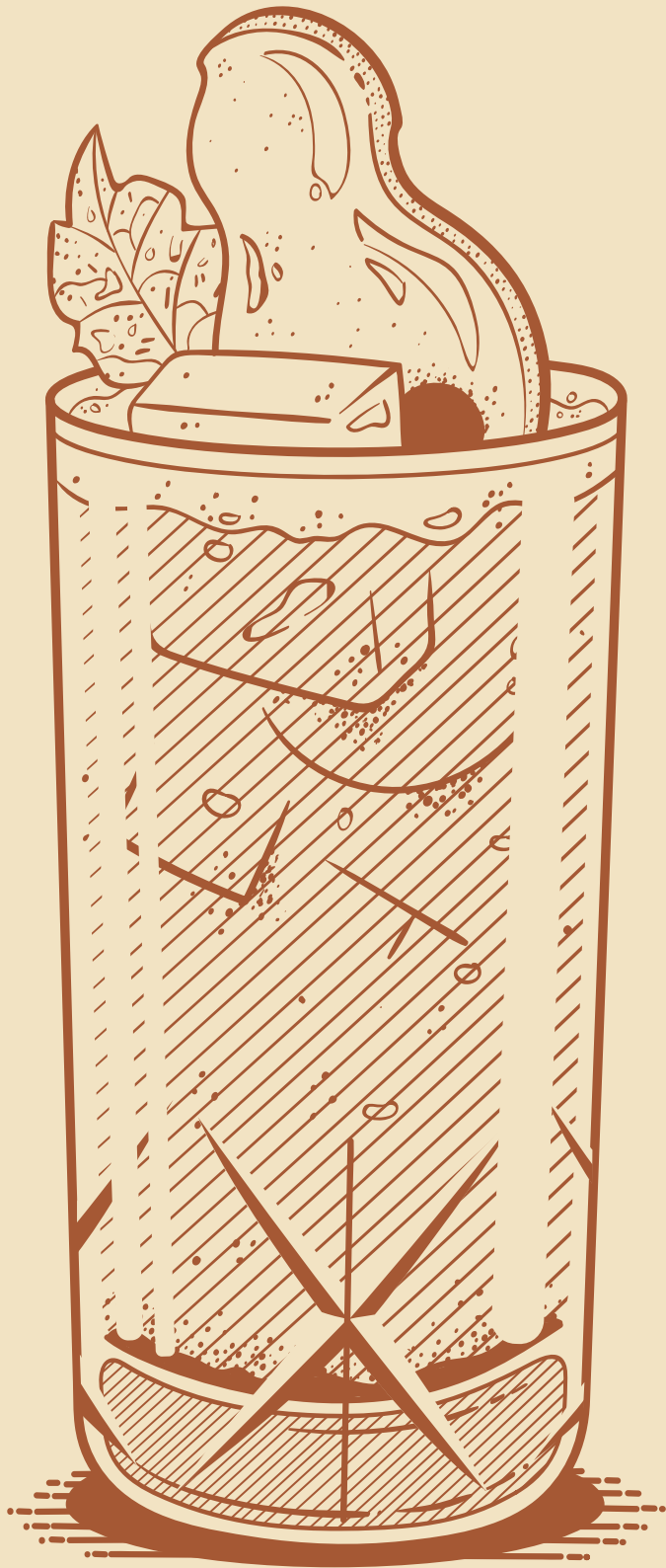
RON ESPECIADO

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 os -
curos 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

LICOR DE CHILE ANCHO

MIEL

EXTRACTO ÁCIDO

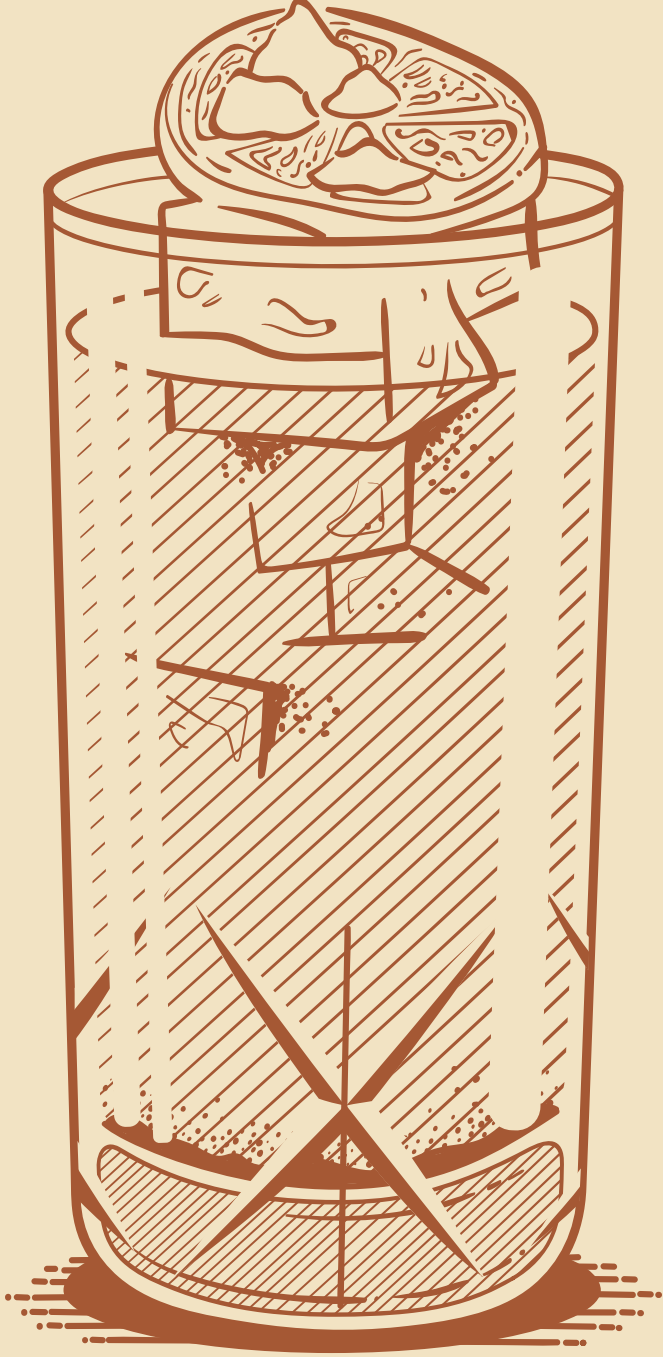
GASEOSA DE JENGIBRE

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 trans -
mitirle 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 fermen - tados 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	VERMOUTH DRY
MERMELADA DE DURAZNO	EXTRACTO ÁCIDO
QUININA GASIFICADA PULPO BLANCO	
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

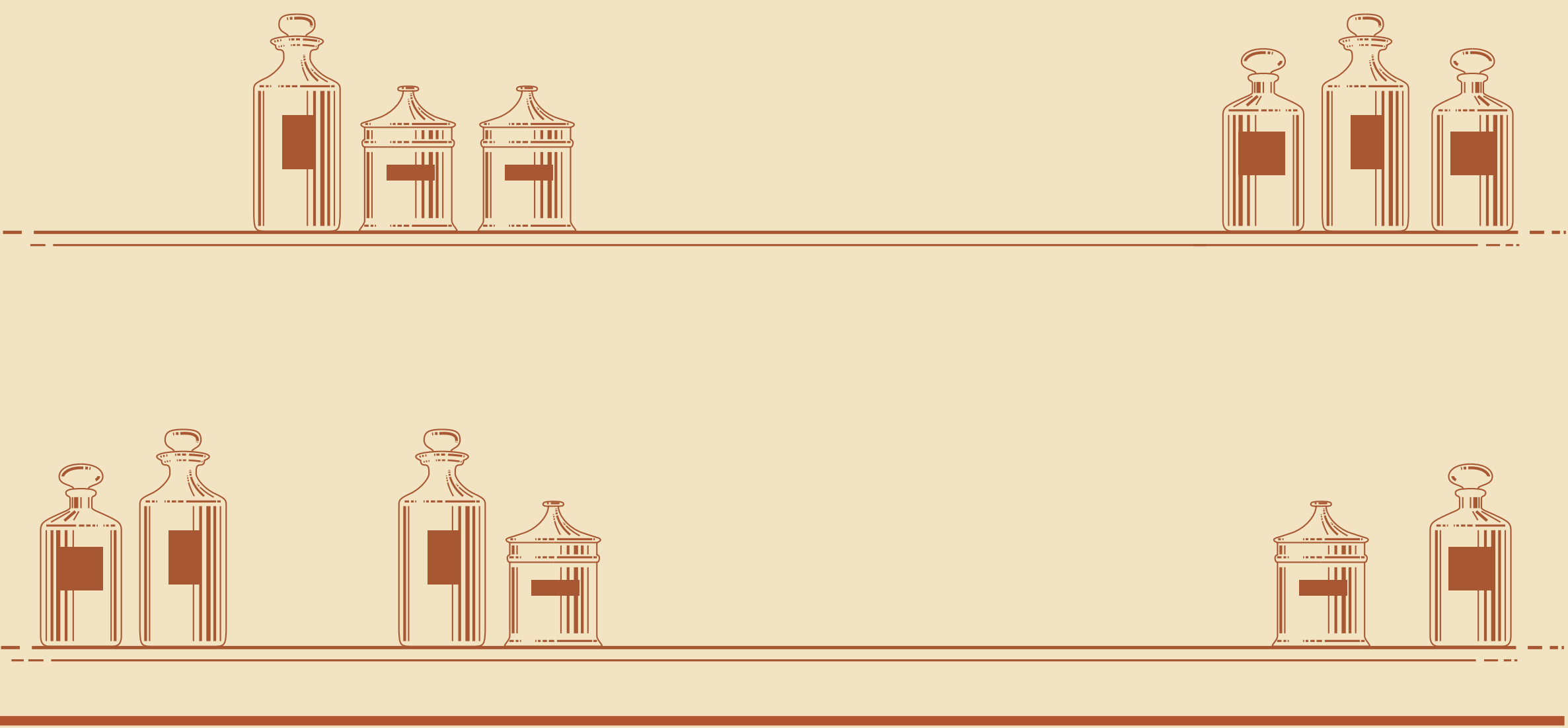
\$: 2350

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 E. BRUT 375 CL.	\$: 2500
CHANDON EXTRA BRUT	\$: 6000	CHANDON APÉRITIF	\$: 6000
BARON B EXTRA BRUT	\$: 9000	MOËT BRUT IMPÉRIAL	\$: 65000
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT		\$: 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	ENCUENTRO	\$: 3700
FAMILIA GASCON ROBLE	\$: 3000	TERRAZAS RESERVA	\$: 3000
LOS INTOCABLES	\$: 3000	ESCORIHUELA G. RESERVA	\$: 5200
TRUMPETER	\$: 3000	TERRAZAS APE. LAS COMP.	\$: 4100
ESCORIHUELA GASCON	\$: 3600	E.G PEQUEÑAS PRODUC.	\$: 9300
NICASIA RED BLEND	\$: 4200	RUTINI	\$: 8100
SEPTIMA OBRA	\$: 3800		

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

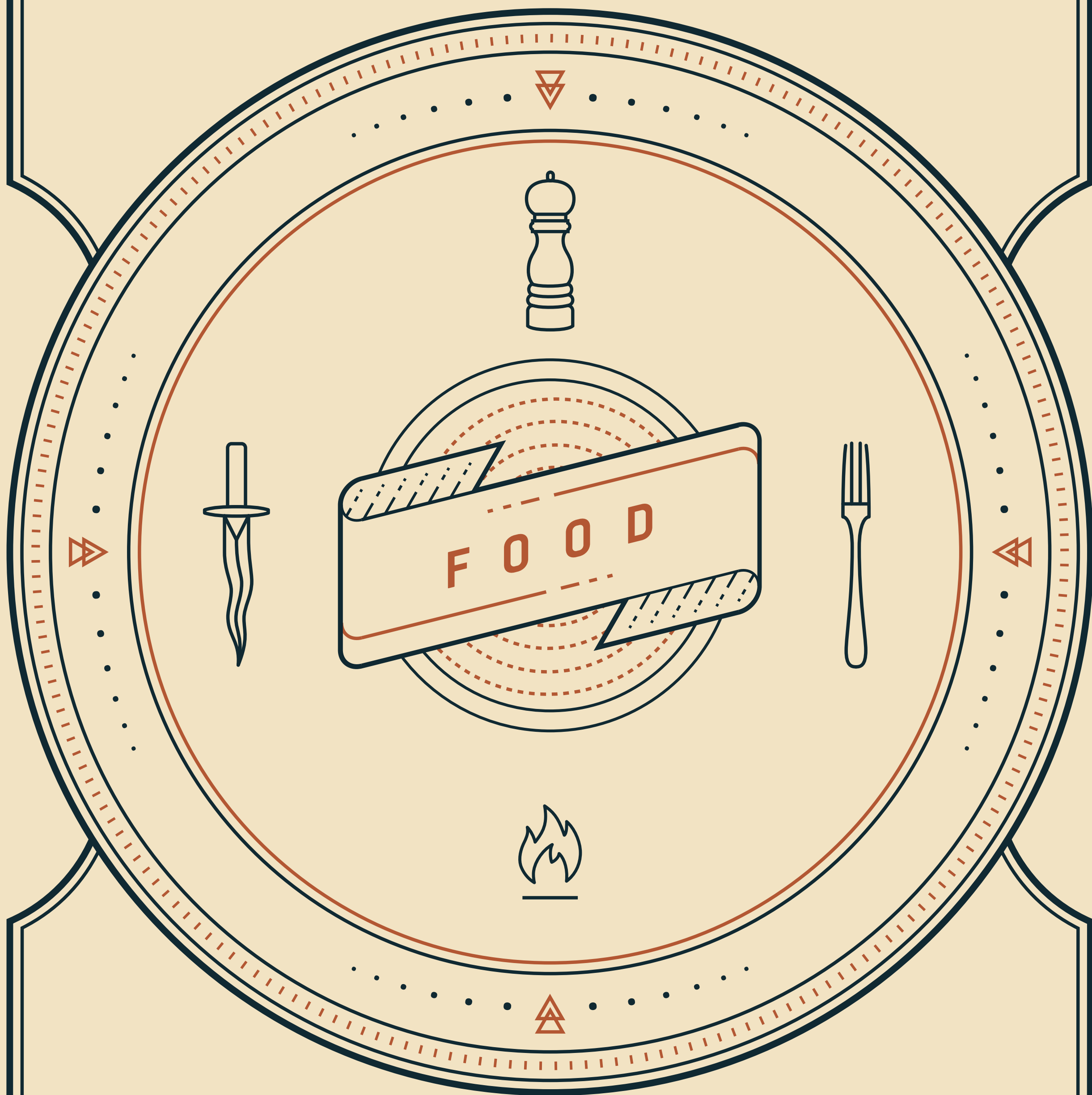
FAMILIA GASCON ROBLE	\$: 3000	TERRAZAS RESERVA 750 CL	\$: 3000
----------------------	----------	-------------------------	----------

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 completamenteas 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 soufflee 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

Volcan 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

