

**Listado de Puestos, Platos y Precios**

**LA PANADERÍA DE PABLO**

Panqueque de dulce de leche, chocolate amargo y garrapiñada de maní $90  
Bruschetta de salmón curado, salsa huancaína, cilantro y cebolla morada en pan de masa madre $120  
Ribs de cerdo con barbacoa Tennessee whiskey y ensalada coleslaw $150

**ELENA**

Dolce Morte de sésamo negro, chocolate negro, lavanda y frambuesas $90  
Buñuelos de acelga y garbanzos, moutabel de remolacha $120  
Chorizo de cordero, pomarola, polenta blanca $150

**FESTA**

Cazuela de mozzarella fresca $70  
Sfoglia di mozzarella $120  
Bocconcini in carrozza $70

**ITALPAST**

Lasagna di palazzo (lasagna con zuchini, zapallo, cebollas, mozzarella, pesto de rúcula, salsa de tomate y salsa blanca gratinada) $150  
Gnocchi di lusso (ñoquis de papa, salsa de cebolla y champignones salteados, queso mascarpone y parmesano, crema y aceite de trufas) $120  
Polpettine arrabbiata (albóndigas chicas de carne de cerdo y lomo con salsa picante) $90

**MARU BOTANA**

Porción de torta $130  
Tarteletas $130  
Pack de cookies $130  
Cuadrados $80  
Budines $80  
Alfajores $60  
Barritas $50  
Scons $50  
Cookies $50  
  
**BASA**

Polenta ahumada frita, ragout de hongos $90  
Agnolotti de cordero braseado con su jugo y mascarpone $150

**LA MAR Cebichería Peruana**

Helado de suspiro limeño (cono de helado de suspiro con algodón, dulce y grana) $90  
Nikei Bowl (arroz de sushi, tartar cebichero, pepino, palta, ajíes y cilantro) $120  
El mítico cebiche $150

**LA WAFFLERÍA de COMPAÑÍA DE CHOCOLATES**

Helados $90  
Postres en vaso $120  
Waffles $150

**MARTÍN MOLTENI – PURATIERRA**

Maíz cancha coloradito (emulsión de ají rocoto) $60  
Llama norteña confitada (quínoa con cítricos, crema de cúrcuma) $100  
Croquetas de yacaré (alioli, queso crema, albahaca, ají molido) $140

**ARAMBURU**

Palta y ostras $120

Caracú, castañas de cajú y berro $150

Cannoli y calabaza $90

**LA CROCANTERÍA DE EAT**

Las clásicas

-Casancrem, caponata, jamón crudo, nueces, pickles de cebolla morada.

-Palta, salmón ahumado en kamado, carpaccio de remolacha, sésamo tostado.

Del Mercado

-Hummus, chutney de cayote casero, mortadela, stracciatella Arrivata, pistachos.  
  
1 crocante x $90 / 2 crocantes x $120 / 3 crocantes x $150

**PAMPA ROJA**

Guiso de mondongo, chorizo de jalabí y panceta casera $150  
Panqueques de algarroba con dulce de leche de PampINTA $120

**JUAN PEDRO RASTELLINO**

Leberwurst artesanal, pan de masa madre, pickles de mostaza y pepino $90  
Morcilla artesanal de codillo de cerdo, huevo a la chapa, perejil y piñones $120  
Chistorra de cerdo artesanal, garbanzos, cebolla morada y Yogurísimo natural, pan lavash $150

**DON JULIO**

Sándwich de vacío al asador $150  
Salchicha parrillera artesanal $120  
Helado de dulce de leche $90

**EL POBRE LUIS**  
Pamplona de pollo $150  
Sándwich de matambrito de cerdo $120  
Choripán $90

**1893 PIZZA A LA PARRILLA**

Hell´s chili con carne $80  
Pizza grillada de mozzarella: vegetales al rescoldo con chevrotin, tahini, miel y pomelo $100  
Pizza blanca de mozzarella, mortadela de Tandil y brie de Lincoln, pesto $130

**NARDA COMEDOR**

Mbeju que lo parió: crocante de mandioca y queso con huevo, palta, yogur natural y kilombo $120

Heladete rosa: frutilla litoraleña, tomate de árbol, chocolate blanco, leche condensada y merengue $90

**CAFÉ SAN JUAN**

Sándwich de pechito de cerdo a la parrilla adobado con especias árabes, tahina, ensalada fresca y pickles de la casa $150  
Lasagna crocante de ragú de calamar, pesto fresco y boquerones $120  
Guiso de garbanzos con cordero, curry y encurtidos $90

**TEGUI**

Caldo de gallina $150

Cabrito en hojas de parra $120

**LA CABRERA CASA DE CARNES**

Sándwich de ojo de bife con criolla en juliana $90  
Choripán relleno con morrones asados $120  
Pata muslo con bbq casera $150

**RESTAURANTE OVIEDO**

Croquetas de mariscos $90  
Churrasquito de cerdo en ciabatta $120  
Trucha asalmonada a las brasas con puré de zanahorias $150

**I LATINA**

Colombia: arepa de maíz amarillo con morcilla y queso de cabeza $120  
México: pollo al mole negro al estilo Oaxaca y pickles $150

**SAN GENNARO**

Empanada de bondiola $90  
Polenta grillada con tomates cherry, espinaca y champiñones $120  
Vacío braseado al plato $150

**LOS PETERSEN**

Lomo a caballo $150  
Brangus Beef en pan chato $120  
La maceta 2.0 $90

**MIL MARES**

Burger de brótola con pico de gallo, alioli de limón y tomate asado $150  
Langostinos rebozados en coco con salsa tártara $120  
Croqueta de salmón con salsa cítrica $90

**BON BOUQUET CREPERIE**

Crepe de queso de cabra, higos en almíbar, panceta grillada y rúcula $150  
Crepe de mozzarella, tomates secos, berenjenas asadas y olivas negras $90  
Crepe de dulce de leche, frutos rojos y merengue crocante $120

**CARNE**

Pan de maíz morado, carne Angus, praliné de maíz cancha, miel y ají andino, queso cuartirolo $150  
Pan tipo brioche, carne Angus, panceta artesanal, queso cheddar $120

**PEUGEOT LOUNGE**

Flan de pistacho y chocolate amargo $90  
Croquetas de espinaca, queso lincoln de La Suerte, avena y semillas $120  
Marucha + Aligot $150

**PABLO BUZZO & MAURICIO COULY**

Poutine patagónico, ciervo desmenuzado, papas crocantes, queso cheddar fresco $150

Raclette artesanal ventimiglia, tostón de masa madre, pepinos $120

Queso azul patagonzola, peras D’anjou orgánicas asadas en grapa de pera, rúcula selvática y pan de nuez $90

**TUJES**   
Hummus $90  
Hummus con falafel $120  
Hummus con kebab $150

CHAN CHAN

Ceviche de pescado $150  
Arroz chaufa de langostinos o pollo $120  
Ají de gallina $90

**AUSTRIA**

Gulash de búfalo, hongo con pimentón de Cachi y spaetzle con comino $150  
Chicken curry con mayogur con wasabi y vegetales dry $120  
Pancho de Viena MASTICAR 18 con chucrut y relish $90

**ALO’S COCINA DE RAÍZ**

Bum Bum de palta y cacao $90  
Bomba de panceta, papa, chipotle y lima $120

**CRIZIA OYSTER TRUCK**

Ostras crudas, limón, vinagre de echalotes, tabasco $70 c/u   
Ostras panko crocantes, crema suave de wasabi y cilantro $70 c/u  
Ostras ahumadas, panceta casera, manteca de lima  $70 c/u   
Dos ostras iguales $130  
Combinado de tres ostras (una de cada una) $150

**ORILLA**

Tostada mexicana de vegetales $120  
Flat Iron con ensalada $150

**MÖOI by JESSICA LEKERMAN**

Pizza raw esenio con vegetales y aderezo (vegano - raw - orgánico - sin gluten) $150

Batata rellena de queso, almendras activadas con salsa de Yogurísimo natural $120

Trío de trufas MÖOI con cacao nibs, matcha y variedad $90

**IWAO Sushi & Cusine**

Roll salmón y queso crema $120

Roll langostino panko con salsa de maracuyá $150

Wasabi cake $90