

ZAMPA

PARA COMER CON LAS MANOS - *To eat w/ your hands*

Croqueta de ossobuco y chips \$85
Ossobuco croquette & chips

Figacita de langostinos a la plancha \$130
Prawn sliders

Figacita de trucha a la plancha y mayo de oliva \$110
Trout sliders with alioli

Empanada mendocina de carne \$60
Mendoza's homemade meat empanada

Torreja de espinaca, limón, semillas de girasol \$60
Spinach fritters w/ lemon & sun flowers seeds

Pate de campo y tostadas \$85
Paté maison & toast

Milanesa de lengua, tomate y rucula en figacita \$95
Veal tongue sliders with tomato & arugula

Hueso de caracú al horno y tostadas \$115
Roasted bone marrow with parsley, red onions & toast

Queso Brie y mermelada de membrillo \$175
Brie cheese & quince jam

Figacita de chivo al horno de barro \$165
Grilled goat sliders with fresh vegetables

PARA COMER CON TENEDOR - *To eat w/ a fork*

Zapallitos rellenos de hongos y tomillo \$85
Stuffed squash with cheese, mushrooms & thyme

Ensalada de verdes crujientes, porotos y quínoa \$70
Fresh greens, beans & quinoa

Arroz del día \$95
Rice of the day

Tallarín de yema, tomate y albahaca \$85
Egg noodles, tomato & basil

PARA COMER CON CUCHARA - *To eat w/ a spoon*

Tortellini de conejo con crema de laurel y limón \$110
Rabbit tortellini in cream sauce w/ laurel and lemon

Raviolini de seso y espinaca con oliva y salvia \$95
Brain raviolini, spinach with olive oil & sage

Humita, tomate y albahaca \$85
Humita, tomato & basil

Vegetales de otoño al horno de barro \$80
Autumn Vegetables

Sopa cremosa de calabaza y parmesano \$80
Pumpkin soup & parmesan

PARA COMER CON CUCHILLO - *To eat w/ a knife*

Bife de chorizo (120 grs) y papa a la manteca \$135
Veal steak (120 grs) & potatoes

Bondiola asada, puré de camote y manzana \$125
Grilled pork shoulder, smashed sweet potatoes & apple

Cordero braseado y tortilla santiagueña \$140
Braised lamb & santiagueña tortilla.

Churrasquito de pollo, mostaza y verdes frescos \$95
Grilled chicken, mustard & fresh greens.

Berenjena parmesana, oregano y tomate \$85
Eggplant, oregano & tomato

Churrasquito de langostinos a la plancha \$165
Grilled prawns

COCTEL - *Cocktail*

Gin Tonic- Gin Bombay, tónica y limón \$120

Camaron Bombay- Gin Bombay, tónica, pomelo \$120/\$65

Negroni- Gin, Campari, Vermut Rosso \$140

Noticia fresca- Bacardi blanco, Pinerol, pomelo \$110

Bonito- Bitter, Vermut R, Ginebra, espumante \$120/\$65

Pinerito - Pinerol, menta, tónica \$120

Mojito ZAMPA- Bacardi, pera, limón, salvia \$115

Jack julep- Jack Daniel's, menta, miel de naranja \$160

Pisco Blanc- Pisco, Sauvignon Blanc, limón, claras \$115

Spicy Ginger- Jengibre, Pinerol, salsa de tamal \$120

Mate Apóstoles, Gin, infusión mate, naranja \$140

Tikki ZAMPA- Ron, jugo de naranja, coco, frutas \$115/\$65

Futre- Infusión hierbas, Pinerol, Jack Daniel's \$120

VINOS POR COPA - *Wines by the glass*

Colonia las Liebres Brut Rose 2014 \$115

Doña Paula Sauvage Blanc \$95

Desquiciado Pinot Gris 2016 \$95

Doña Paula Estate Chardonnay 2015 \$90

Emilia Sauvignon Blanc 2016 \$80

Cuvelier Los Andes Rosado Malbec 2016 \$90

Los Cardos Malbec 2016 \$85

El Relator Cabernet Franc 2015 \$90

Doña Paula Alluvia Parcel Malbec 2011 \$185

Terrazas S. Vineyard Las Compuertas Malbec 2012 \$160

Gernot Langes 2008 \$195

Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

CERVEZAS - *Beer x 354 cc*

Lunática Blond Ale \$90

Lunática Red Ale \$90

Lunática Imperial Stout \$90

JUGOS NATURALES Y AGUAS - *Natural juices and water*

Limonada y menta - lemonade w/ mint \$50

Jugo de naranja - orange juice \$55

Agua con o sin gas - still or sparkling water \$40

CAFÉ E INFUSIONES - *Coffee & Infusions*

Nespresso - Espresso / Lungo / Decaf / Ristretto \$45

Infusión de hierbas - Herbal infusions \$40

DULCE - *Sweet*

Peras en conserva con crema de vainilla \$85
Pears w/ vanilla cream

Flan de huevo \$80
Flan

Chocolate negro \$85
Dark chocolate dessert

Compota de durazno y choco blanco \$85
Peach compote & white Chocolate

Frutas de estación \$70
Season fruits