FONDUES

Fondue Chocolate
$25.000

500 gr de chocolate belga con leche o blanco, servidos en nuestras icónicas cascadas, acompañado de un bowl de frutillas, plátano, waffle, marshmallows y/o brownies.

Fondue Queso

Servido en un exquisito pan de masa madre artesanal de la casa, acompañado de pollo, jamón serrano, chorizo asado, salame, camarones apanados y salteados a la mantequilla: tomate cherry, champiñones y brócoli.

Mantecoso cheddar
$36.000

Mantecoso azul
$36.000

Mantecosos camembert
$36.000

Opción vegetariano

Tomate cherry, champiñones, brócoli y bastones de zanahoria salteados a la mantequilla, más apio y aceitunas.

BRUNCH

Para dos personas

$30.000

Dos jugos naturales a elección + dos té o café a elección (cortado, americano o espresso) acompañado de tostadas artesanales de la casa, mermelada casera, queso, salame, jamón de pavo, palta, mantequilla, huevo, yogurt natural con granola, dos pocillos de fruta natural de estación, un trozo de torta y un trozo de kuchen.

CROISSANT

Croissant Azul
$7.990

Queso Azul, rucula con exquistas peras al almibar en croissant.

Croissant Benedictino
$10.400

Fondo de palta cremosa, tocino asado, huevos benedictinos, salsa Holadeza, todo en un exquisito croissant.

HUEVOS BENEDICTINOS

Pan de masa madre artesanal de la casa, palta, huevo pochado, salsa holandesa y proteína a elección:

Jamón de pavo asado	**$7.500**
Salmón y alcaparras	**$9.400**

TOSTADAS FRANCESAS

$6.990

Pan grillado en mantequilla y azúcar rubia, frutas de estación, miel, crema de leche y mascarpone.

BOWLS

Ensalada de frutas
$3.600

Bowl Granola
$4.500

Yogurt natural con granola, fruta, frutos secos y miel.

WAFFLES Y CREPES DULCES

Paris
$11.500

Frutillas, marsmallows, chocolate blanco, crema chantilly y bola de helado.

Viena
$11.500

Manzana ligeramente caramelizada con canela, sobre una capa de manjar. Topping de nuez, bola de helado sabor vainilla y crema chantilly.

Burdeos
$11.500

Plátano, frutilla, chocolate de leche, crema chantilly y bola de helado.

Banana split
$11.500

Plátano y frutilla con tres bolas de helado artesanal a elección, crema chantilly, y salsa a elección: chocolate, dulce de leche, nutella o caramelo.

WAFFLES Y
CREPES SALADOS

Alicante
$11.500

Suprema de Pollo, tocino, choclo, queso mozzarrella, ciboulette y salsa bechamel.

Opcional jamón serrano: $1.500

Lugo
$11.500

Champiñones salteados, tocino asado, choclo, tomate cherry, espinaca y salsa bechamel.

León
$11.500

Carne mechada, tomate, lechuga, queso, salsa césar acompañado de papas fritas.

Nantes
$11.500

Camarones al curry, tomate cherry y espinacas.

PLATOS CALIENTES

Ravioli de ricotta
$17.500

Delicados ravioles caseros con masa de wantán, rellenos de carne de res y ricotta suave, servidos sobre una sabrosa salsa concassé de tomates y albahaca fresca. Coronan el plato escamas de queso parmesano.

Zapallo italiano estilo Casa del Fondue

$11.900

Una receta casera que reconforta: zapallo italiano relleno con carne de res sazonada, servido sobre un suave puré de papas y bañado en crema y mantequilla. Todo coronado con nuestra salsa concassé de la casa.

Hot Cake de camarón

$12.100

Una mezcla inesperada y deliciosa: camarones salteados con cebolla, montados sobre un hot cake casero y una base de puré suave. Servido con huevo y salsa holandesa cremosa. Perfecto para sorprender al paladar.

ENSALADAS

Del Huerto

$9.900

Hojas verdes, choclo, palta, pollo, tocino crocante y aderezo de la casa.

Del Mar

$10.500

Hojas Verdes, salmón ahumado, quínoa, tomate cherry, Pepino y aderezo especial.

Mar y tierra

$10.990

Fondo de lechuga y rúcula, tomate cherry, palmitos, choclo, palta y camarones apanados con salsa de la casa.

Camarones apanados

$9.990

Una mezcla de sabores intensos y frescos: pimentón asado, tomate cherry, queso azul y pollo grillado en su punto justo. Todo bañado en aderezo suave para equilibrar cada nota.

Casa del Fondue

$9.990

Fresca y crujiente: mix de hojas verdes con pepino y tomate, coronado con camarones apanados dorados al momento. Acompañada de nuestro aderezo de la casa.

TARTAR

Tartar de jamón serrano

$18.700

Frescura mediterránea en cada bocado: tomate, palta y cebolla se combinan con jamón serrano finamente picado, un toque de mostaza Dijon y yema de huevo para darle cuerpo. Se sirve con 8 tostadas crujientes para compartir o disfrutar a solas.

SÁNDWICH

Mozzarella di bufala

$7.990

Jamón serrano sobre mozzarella di búfala, tomate cherry, rúcula y un toque de aceite de oliva.

Jamon serrano

$7.990

Jamón serrano, queso crema, tomate, ciboulette, rúcula
y toque de aceite de oliva.

Queso de cabra
$7.990

Queso de cabra semi fundido, tomate, albahaca
y un toque de aceite de oliva.

Croque madame
$7.990

Pan con generosa capa de mantequilla, doble jamón, doble queso, bañado en salsa bechamel, coronado con huevo frito.

Croissant jamón queso
$4.500

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Fondue
$11.500

Hamburguesa de carne jugosa, con cebolla caramelizada, queso azul, mayonesa de la casa y una corona de queso cheddar fundido. Todo dentro de un pan artesanal hecho en casa. Se acompaña de papas fritas crocantes.

Hamburguesa Antonio
$14.500

Tocino dulce, champiñones salteados, queso cheddar, huevo frito y mayonesa sobre carne a la plancha, servidos en nuestro pan de hamburguesa casero, suave y dorado. Acompañada de papas fritas.

PASTELERÍA ARTESANAL

Preguntar disponibilidad en vitrina

Cheescake
$4.900

Brownie
$3.000

Strudel de manzana
$4.000

Pie del día
$4.000

Stuffed cookies
$3.500

Tortas
$4.800

Brownie con helado artesanal
$5.990

Helado artesanal, marshmallows flameados, frutilla, salsa de chocolate y caramelo.

Croissant dulce
$5.500

Helado artesanal a elección, plátano o frutilla salsa de chocolate belga o nutella y azúcar flor.

Churros

3 unidades + 1 salsa	$3.000
6 unidades + 2 salsas	$6.000
9 unidades + 3 salsas	$8.750
12 unidades + 4 salsas	$11.800