

## Entradas mediterráneas

### **SOPA O CREMA DEL DÍA**

\$ 60  
Agregue a algún plato fuerte por \$ 40

### **CANASTA DE PAN DE AJO**

Tres piezas de pan con albahaca y queso gouda recién salidas del horno de leña \$ 75

### **PAPAS ALLA OLIVA**

Papa seleccionada cortada al gajo (8 pzas.), dorada lentamente en aceite de oliva al ajo y romero. Acompañado de aderezo romero \$ 68

### **AWESOME BLOSSOM**

Cebolla esculpida a mano en forma de flor capeada con mezcla de especias cajún, ajo y mostaza. Acompañado de mayonesa de rábano \$ 85

### **CHAMPIÑONES RELLENOS**

Champiñones seleccionados rellenos de mousse de salmón y camarón, homeados lentamente con queso parmesano (6 pzas.) \$ 95

### **PAN CIABATTA**

Cocinado lentamente en las cenizas de nuestro horno. Pan fermentado con cerveza, bañado con mantequilla de ajo, especias y cubierto con queso gouda \$ 85

### **PAN CIABATTA ROQUEFORT**

Pan Ciabatta bañado con queso roquefort, queso gouda, pistaches y brandy \$ 99

### **PAN CIABATTA CHIPOTLE**

Pan Ciabatta con salsa ligera de chipotle al caramelo, cubierto con queso gouda \$ 99

### **PAN CIABATTA FIORENTINA**

Pan Ciabatta bañado en salsa de tres quesos, espinaca, champiñones y queso gouda \$ 99

### **FOCACCIA DI ERBI FINI**

Delgada tortilla de sémola con mousse de queso fetta y salsa de hierbas finas \$ 94

### **FOCACCIA DI OLIVE NERE**

Delgada tortilla de sémola con mousse de queso fetta y aceitunas negras \$ 115

### **FOCACCIA DI JAMÓN SERRANO**

Delgada tortilla de sémola con mousse de queso fetta, jamón serrano, pimienta y salsa de hierbas finas \$ 157

### **FOCACCIA DI SALMON FUMOSI**

Delgada tortilla de sémola con mousse de queso fetta, salmón ahumado y salsa de hierbas finas \$ 162

### **FOCACCIA DE MANZANA Y CANELA**

Delgada tortilla de sémola con rebanadas delgadas de manzana verde sobre una mantequilla de azúcar morena y canela \$ 110

### **BRUSCHETTE ORIGINALE**

Ricas rebanadas de pan al horno de leña con tomate Roma, albahaca y queso gouda con top de pepperoni, aceituna negra, margherita y chorizo. (2 c/u - 8 pzas.) \$ 89

### **BRUSCHETTE GOURMET**

Ricas rebanadas de pan al horno de leña preparadas en diferentes salsas (queso fetta, pesto, pomodoro e italiana) e ingredientes (salmón, pepperoni, lomo ahumado, aceitunas negras) con queso gouda y albahaca (2 c/u - 8 pzas.) \$ 110