

# BIBLIOTECA NACIONAL INVERNADERO

La naturaleza suena. Empiezo luego basando pata. Añe la obediencia ante el hombre, ante la ciudad siempre encuentro un camino. Buscarlo nunca importante el material, la resistencia, la enorme dificultad. Sin mayores inconvenientes y a su propio tiempo siempre logra surgir. Bienvenidos a Invernadero, un espacio mágico que emerge del cruce del suelo y brida de la naturaleza con el hombre.

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

*SOFT DRINKS*

<b>Línea Pepsi</b>	<b>\$5500</b>
Pepsi , Pepsi black y Pepsi Twist	
<b>Agua sin gas</b>	<b>\$5500</b>
<b>Agua con gas</b>	<b>\$5500</b>
<b>Red Bull</b>	<b>\$8500</b>
<b>Red Bull</b>	
<b>tropical edition</b>	<b>\$8500</b>
<b>Red Bull Green Edition</b>	<b>\$8500</b>

# LIMONADAS Y JUGOS

*JUICES AND COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL*

## **Limonada Clásica \$6500**

Classic Lemonade

## **Limonada de Menta y Jengibre \$6500**

Mint & Ginger Lemonade

## **Ananá y uvas \$6500**

Jugo de ananá clarificado y almibar griego  
Clarified pineapple juice and Greek syrup

## **Pomelada \$6500**

Grapefruitade

## **Frutos rojos \$8000**

Té rojo all berries, jugo de arándanos, puré de  
frambuesas, pomelo

Red tea all berries, cranberry juice, raspberry purée, grapefruit.

## **Citrica de albahaca \$8000**

Cítricos, albahaca, almíbar de maracuyá

Citrus, basil, passion fruit syrup.

## **Palta \$10000**

Jugo de palta, ananá, limón y almíbar de eucalipto

Avocado Juice.pineapple, lemon and eucalyptus syrup.

# CAFETERÍA

CAFE DE ESPECIALIDAD POR *MANIFIESTO*

COFFEE AND INFUSIONS

<b>Ristretto</b>	\$ 4700
<b>Espresso</b>	\$ 4700
<b>Lungo</b>	\$ 4700
<b>Macchiato</b>	\$ 5300
<b>Espresso Doble</b>	\$ 5300
<b>Americano</b>	\$ 5300
<b>Latte</b> op c/Leche de Almendras \$6.300	\$ 5800
<b>Flat White</b> op c/Leche de Almendras \$6.300	\$ 5800
<b>Capuccino</b> op c/Leche de Almendras \$6.300	\$ 5800
<b>Ice Americano</b>	\$ 5800
<b>Ice Late</b>	\$ 5800
<b>Matcha Latte</b> op c/Leche de Almendras \$5.500	\$ 5000
<b>Té en hebras</b>	\$ 5000

\* NEGRO CLASICO

\* CHAI, Clavo de olor, cardamomo, canela y jengibre

\* EARLY GREY, Flores y bergamota

\* LAPSANG SOUCHONG, Te rojo ahumado

\* VERDE GUNDPowDER

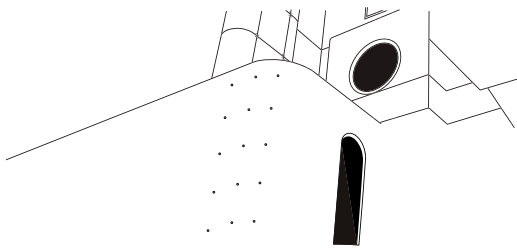
\* CALM, Verbena, Cascarillas de naranja y clementinas.

Digestivo relajante

\* STRAWBERRY, Frutos rojos

\* PROVENCE, Roiboos, pétalos de rosas y violetas,

verbena y bayas de sauco



# VINOS

"WINES"

RED / TINTO

## TINTOS CON CUERPO / FULL-BODIED RED WINES

<b>Casa de Herrero Cabernet Franc,</b> Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 38000
<b>Terrazas de los Andes Origen Paraje Altamira</b> Malbec Cabernet Sauvignon, Mendoza	\$ 42000
<b>Terrazas de los Andes Grand Malbec</b> Paraje de Altamira, Valle de Uco, Mendoza	\$ 95000
<b>Terrazas de los Andes Reserva Malbec</b> Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 37000
<b>Ribera del Cuarzo Merlot,</b> Río Negro, Patagonia	\$ 80000
<b>Catena Tilia Malbec,</b> La Consulta, San Carlos, Mendoza	\$ 37000

## TINTOS LIGEROS / LIGHT-BODIED RED WINES

<b>La Posta Glorieta Pinot Noir,</b> Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$ 40000
<b>Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir,</b> Valle de Uco, Mendoza	\$ 35000
<b>Casa de Herrero Pinot Noir,</b> Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 42000
<b>D.V. Catena Apelación Lunlunta Garnacha</b> Lunlunta, Maipú, Mendoza	\$ 53000

ROSÉ / ROSÉ

<b>Casa de Herrero Rosé,</b> Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 32000
<b>Terrazas de los Andes Malbec Rosé,</b> Valle de Uco, Mendoza	\$ 37000

# VINOS

"WINES"

WHITE / BLANCO

<b>Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay,</b> Valle de Uco, Mendoza	\$ 34000
<b>Casa de Herrero Corte de Blancas,</b> Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza	\$ 33000
<b>Tilia Chenin Blanc,</b> San Rafael, Mendoza	\$ 32000
<b>Palo Santo Sauvignon Blanc,</b> Tupungato, Valle de Uco, Mendoza	\$ 40000
<b>Saint Felicien Chardonnay,</b> Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 35000

TINTOS CON CUERPO / FULL-BODIED RED WINES

<b>Casa de Herrero, Cabernet Franc</b>	\$ 12000
<b>Catena Tilia, Malbec</b>	\$ 11000

TINTOS LIGEROS / LIGHT-BODIED RED WINES

<b>La Posta Glorieta Pinot Noir,</b>	\$ 13000
<b>Terrazas de los Andes Reserva Pinot Noir</b>	\$ 13000

ROSADOS / ROSÉ WINES

<b>Casa de Herrero Rosé</b>	\$ 11000
-----------------------------	----------

BLANCOS / WHITE

<b>Tilia, Chenin Blanc</b>	\$ 11000
<b>Terrazas de los Andes, Reserva Chardonnay</b>	\$ 13000

ESPUMANTES

<b>Chandon Délice</b>	\$ 50000
<b>Chandon Délice Rosé</b>	\$ 50000
<b>Chandon Extra Brut</b>	\$ 50000
<b>Chandon Apéritif</b>	\$ 50000
<b>Chandon Cuveé Reservé Blanc de Noirs</b>	\$ 75000
<b>Baron B Extra Brut</b>	\$ 85000
<b>Baron B Brut Nature</b>	\$ 100000
<b>Baron B Rosé</b>	\$ 100000
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	\$ 470000
<b>Veuve Clicquot</b>	\$ 470000

SPARKLING WINES

# GIN & TONIC

HOME BREWED  
DRAFT GIN & TONIC  
INVERNADERO

TIRADO ARTESANAL INVERNADERO

**\$ 16000**

## 1. RAYUELA

Gin tonic tirado artesanal, óleo cítrico, tintura de jalapeño y pimienta verde.

Draft gin & tonic with citrus oil, jalapeño and green pepper."

## 2. FICCIONES

Gin tonic tirado artesanal, cordial de ananá y coco, pickle de ananá.

"Draft gin & tonic with pineapple-coconut cordial and pickled pineapple."

## 3. BAD BLOOD

Gin tonic tirado artesanal, cordial de frambuesa y pimienta rosa, polvo de frambuesa.

"Draft gin & tonic with raspberry and pink pepper cordial, raspberry powder."

## 4. LA ODISEA

Gin tonic tirado artesanal, cordial de manzana clarificada y hojas de shiso.

"Draft gin & tonic with clarified apple cordial and shiso leaves."

## 5. DESIREE

Gin tonic tirado artesanal, espuma floral y flores comestibles

Draft gin & tonic with oral foam and edible owers

## 6. CARRIE

Gin tonic tirado artesanal, cordial de pomelo y romero, gajo de pomelo y romero.

Draft gin & tonic with grapefruit and rosemary cordial, grapefruit wedge and rosemary.

## 7. ORGULLO Y PREJUICIO

Gin tonic tirado artesanal, batch de café y avellanas, amarena.

Draft gin & tonic with coffee and hazelnut batch, amarena cherry.

## 8. FELICIDAD CLANDESTINA

Gin tonic tirado artesanal, pulpa de maracuyá y mango picante.

Draft gin & tonic with passion fruit pulp and spicy mango.

# CLÁSICOS CON GIN \$ 18000

"CLASSIC GIN COCKTAILS"

● **Negroni** Gin Invernadero, Campari, Martini Rosso.

*"Negroni. Invernadero Gin, Campari, Martini Rosso."*
















● **Martini** Gin Invernadero, Martini Dry.

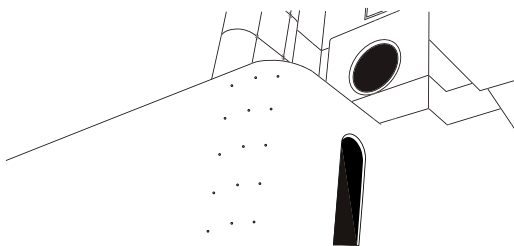
*"Martini. Invernadero Gin, Martini Dry."*

● **Tom Collins** Gin Invernadero, limón, azúcar y soda.

*"Tom Collins. Invernadero Gin, lemon, sugar and soda."*

## GIN TONIC DEL MUNDO

 Beefeater	\$ 18000	 Hendrick's	\$ 23000
 Beefeater 24	\$ 19000	 The Botanist	\$ 34000
 Beefeater Pink Gin	\$ 18000	 Monkey 47	\$ 34000
 Beefeater Blood	\$ 18000	 Gin Mare	\$ 33000
Orange Gin		 Amazonian	\$ 21000
 Tanqueray	\$ 19000	 Roku Gin	\$ 47000
 Tanqueray Sevilla	\$ 20000	Malfy Gin Originale	\$ 21000
 Brokers	\$ 21000	Malfy Gin Rosa	\$ 19000
 Bulldog	\$ 20000		
 Martin Miller	\$ 30000		





## TRAGOS DE AUTOR

"SIGNATURE DRINKS"

### **CLOVER CLUB \$19000**

Gin Invernadero, limón, frambuesas, rosas.

INVERNADERO RED BITTER, ROSSO VERMOUTH, SODA

### **AMÉRICO \$19000**

Bitter rojo invernadero, vermut rosso, soda

Invernadero red bitter, rosso vermouth, soda.

### **VULCANO \$22000**

Volcán de mi tierra blanco, licor de café, café espresso, maní.

Volcán de Mi Tierra white Tequila, Coffee Liqueur, Espresso, Peanut

### **PINEAPPLE N°3 \$20000**

Havana Club añejo 3 años, ananá, coco, bitter de cacao.

Havana Club Añejo 3 Years Rum, Pineapple, Coconut, Cocoa Bitters

### **PENICILLIN TOMILLO \$20000**

Chivas Regal 12 Años, limón, miel de jengibre, tomillo fresco.

Chivas Regal 12 Years, Lemon, Ginger Honey, Fresh Thyme

### **PEAR 75 \$20000**

Pisco, licor de pera, manzana verde, té verde, chandon extra brut.

Pisco, Pear Liqueur, Green Apple, Green Tea, Chandon Extra Brut

### **GOLD FALSHIONED \$22000**

Hennessy VS, miel especiada, bitter de ciruela

Hennessy VS Cognac, Spiced Honey, Plum Bitters

### **MARTINI NAVAL \$18000**

Belvedere de oliva, vermut dry, aceituna, alcaparra

Belvedere Olive Vodka, Dry Vermouth, Olive, Capers

### **COPA TINTO VERANO \$18000**

Cabernet franc, vermut rosso, jugos citricos, frutas

Cabernet Franc, Rosso Vermouth, Citrus Juices, Fruits

### **JARRA TINTO DE VERANO \$35000**

Cabernet franc, vermut rosso, jugos citricos, frutas

Cabernet Franc, Rosso Vermouth, Citrus Juices, Fruits

### **JARRA CLERICÓ \$38000**

Sauvignon blanc, vermut bianco, jugo de manzana, frutas

Sauvignon Blanc, Bianco Vermouth, Apple Juice, Fruits

---

# CLÁSICOS

"CLASSIC DRINKS"

Aperol Spritz	\$ 17000
Cuba Libre	\$ 15000
Carpano Orange	\$ 15000
Fernet Branca con pepsi Black	\$ 15000
Fernet Branca Menta con Tónica	\$ 15000
Vodka Sernova con jugo de naranja	\$ 15000
Vodka Sernova con Red Bull	\$ 22000
Mojito	\$ 16000
Caipiroska con Vodka Sernova	\$ 20000
Old Fashioned by Jack Daniel's	\$ 20000
Jagermeister	\$ 16000
Jagermeister con Red Bull	\$ 22000
Vodka Belvedere con jugo de naranja	\$ 25000
Vodka Belvedere con Red Bull	\$ 32000
Campari con Jugo de Naranja	\$ 16000
Malibu Punch	\$ 15000
Ábsolut Tonic	\$ 16000
Jameson Lemon	\$ 15000
Hennessy VS con Ginger Ale	\$ 22000

---

**STELLA  
ARTOIS**

## CERVEZA

"BEER"

Stella Artois	\$ 9500
Stella Artois /Alcohol Free	\$ 7500
Michelob Ultra Calibre 275cc 	\$ 7500

Liviana en calorías y sin tacc

---

## WHISKYS

"WHISKIES"

Chivas Regal 12 años	\$ 19000
Chivas Extra 13 años	\$ 21000
Chivas XV 15 años	\$ 23000
Chivas Mizunara	\$ 32000
Jack Daniel's	\$ 19000
Glenmorangie	\$ 31000

# MAÑANA & TARDE

MORNING & AFTERNOON

## **Tostadas con Queso y Mermelada \$ 8000**

Tostadas de pan casero, queso crema y mermelada.  
Opcional manteca o dulce de leche.

*Cream Cheese and Marmalade toast. Sourdough bread, cream cheese and marmalade.  
Optional butter or dulce de leche.*

## **Huevos Revueltos \$10000**

con tostadas de pan casero, queso crema,  
tomates cherry.

*Scrambled eggs. with white or whole wheat toast, cream cheese, cherry tomatoes*

## **Tostada de palta \$ 10000**

Crema de palta, queso crema y huevo 5 minutos

*Avocado cream cheese, and poached egg.*

## **Yogurt con granola \$ 16000**

Yogur natural con miel, granola casera, fruta  
fresca y en almíbar

*Artisanal Yogurt with Granola. Natural yogurt with honey, homemade granola,  
fresh fruit and fruit in syrup.*

## **Tostado de Jamón y Queso \$ 12000**

Jamón cocido natural y queso pategrás con  
manteca en pan blanco. Opcional SIN TACC  
con pan de queso.

*Natural cooked ham and pategras cheese with butter in sourdough bread  
Optional WITHOUT TACC with cheese bread.*

## **Croissant \$5000**

### **Croissant con jamón y queso \$11000**

Con jamón cocido natural y queso pategrás

*Croissant with ham and cheese. Natural cooked ham and Pategrás cheese.*

### **Scon de queso y almendras \$6000**

Acompañado con mermelada de tomate

*Cheese & Almond Scone. Paired with house-made tomato jam.*

### **Cookie Americana \$ 5000**

Disponible en versiones: chocolate, clásica y red velvet

*Available in chocolate, classic or red velvet versions .*

### **Budín de zanahoría \$7500**

Con frosting de queso

*Carrot Loaf Cake with cream cheese frosting*

### **Budín de limón con amapolas \$7500**

Vegano sin lactosa

*Lemon Poppy Seed Loaf Cake. Vegan and dairy-free.*

### **Cheesecake \$15000**

Con mermelada de frutos rojos

*Creamy cheesecake topped with red berry jam.*

## ENTRADAS /STARTERS

### TORTILLA ESPAÑOLA \$ 18000

Clásica tortilla de papa y cebolla confitada acompañada de alioli de limón

"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with caramelized onion "

### PANZANELLA \$ 19000

Ensalada italiana elaborada con mix de vegetales sellados y pan acompañado de stracciatella.

Panzanella Traditional Italian salad with seared seasonal vegetables and rustic bread, finished with fresh stracciatella cheese.

### PAKORA DE ESPINACA \$ 15000

Con labneh y sweet chilli

Spinach Pakora Crispy spinach fritters, served with labneh and sweet chili sauce.

### HUMMUS DE GARBANZO \$ 14000

Acompañado de cracker de semillas

Chickpea Hummus, Creamy chickpea hummus served with house-made seed crackers.

## ENSALADAS /SALADS

### ENSALADA CAESAR \$ 23000

Pollo en cúrcuma a la plancha con mix de hojas verdes, crackers de semillas, escamas de queso y aderezo caesar de la casa.

caesar salad turmeric-grilled chicken with mixed green leaves, seed crackers, shaved cheese, and house-made caesar dressing.

### Opcional ensalada caesar veggie \$ 18000

vegetarian caesar salad (optional)

### GREEN SALAD \$ 24000

Mix de verdes alineados en salsa tzatziki, aceitunas y queso feta.

green salad mixed greens dressed in tzatziki sauce, olives, and feta cheese.

### ENSALADA DE HINOJO \$ 23000

hinojos, mix de hojas, vinagreta de miel, queso reggianito y apio.

fennel salad fresh fennel, mixed greens, honey vinaigrette, reggianito cheese, and celery.

### ADICIONAL TRUCHA \$ 8000

add trout

### ENSALADA DE COUSCOUS \$ 28000

Gravlax de trucha con cous cous, mix de hojas verdes, mix de vegetales sellados, gajos a lo vivo de pomelo y labneh.

couscous salad trout gravlax with couscous, mixed green leaves, seared vegetables, fresh grapefruit segments, and labneh.

# PRINCIPALES / MAIN COURSES

## ÑOQUIS DE CALABAZA \$26000

ñoquis soufflé de calabaza en manteca de salvia, sésamo tostado y arvejas frescas.

pumpkin gnocchi, soufflé-style pumpkin gnocchi in sage butter, toasted sesame seeds, and fresh peas.

## MILANESA DE BERENJENA \$28000

acompañada de pisto de remolacha y limón en conserva.

wood-fired eggplant roasted and grilled eggplant served with beetroot pisto and preserved lemon.

## MILANESA A LA FUGAZZETA \$39000

acompañada de lingüini alfredo o ensalada de soho

fugazzeta-style milanese served with fettuccine alfredo or soho salad.

## PECHUGA PASTORIL \$29000

pechuga orgánica acompañada de ensaladilla, escalibada y pickles de limón.

pastoral chicken breast organic chicken breast served with potato salad, escalivada, and lemon pickles.

## OJO DE BIFE \$53000

ojo de bife de 350gr acompañado de papa domino y mostaza dijon.

ribeye steak (350 g) served with domino potatoes and dijon mustard.

## LINGÜINI EN TOMATE Y STRACCIATELLA \$ 28000

linguini en pasatta, alcaparras, hojas de albahaca y stracciatella

linguini with tomato & stracciatella, linguini in tomato passata with capers, fresh basil leaves, and stracciatella.

## MILANESA DE BIFE DE CHORIZO \$ 37000

acompañada de lingüini alfredo o ensalada de soho

sirloin milanese, served with fettuccine alfredo or soho salad.

## TRUCHA A LA PLANCHA \$ 42000

Trucha fresca salmonada acompañada de puré de boniato, tapenade y aceite de huacatay

grilled trout, fresh salmon trout served with sweet potato purée, tapenade, and huacatay oil.

## NUESTRA HAMBURGUESA \$ 39000

Pan artesanal, medallón de 150 gr de carne de selección, queso brie, queso pategras, cebolla caramelizada, pickles de pepino y mostaza dijon.

Artisan bread, 150 g selected beef patty, brie cheese, Pategrás cheese, caramelized onions, cucumber pickles and Dijon mustard.

# GUARNICIONES

SIDE

## Puré de boniato

Creamy Sweet Potato Purée

## papas fritas en provenzal

French Fries with Provençal Herbs

## Mix de verdes y cherry

Mixed Greens with Cherry Tomatoes

# POSTRES

DESSERTS

## PAVLOVA \$15000

Merengue suizo con coco, crema batida, reducción de maracuyá, ananá y mango en almíbar especiado.

Pavlova. Swiss meringue with coconut, whipped cream, passion fruit reduction, pineapple and mango in spiced syrup.

## TIRAMISÚ \$15000

Bizcocho de vainilla embebido en almíbar de café y amaretto, crema de mascarpone y granizado de borghetti.

Tiramisù Vanilla sponge soaked in coffee and amaretto syrup, mascarpone cream, and Borghetti liqueur granita.

## VOLCÁN DE DULCE DE LECHE \$16000

Con helado de crema americana

Dulce de leche volcano with American cream ice cream.

## NÉMESIS \$14000

Torta húmeda de chocolate, con crema mascarpone cítrica sobre reducción de frambuesas. Sin TACC

Gluten-Free Chocolate Cake. Moist chocolate cake with citrus mascarpone cream over raspberry reduction.

## CUBIERTO \$ 3000

SERVICE CHARGE

## CENAS / DINNER

# TAPAS

Platos chicos.  
Se recomienda a dos  
por persona.

### TORTILLA ESPAÑOLA

\$ 18000

Clásica tortilla de papa y cebolla confitada acompañada de alioli de limón

"SPANISH POTATO TORTILLA. Confit potato with caramelized onion."

### OJO DE BIFE

\$ 28000

150 gr de ojo de bife, con salsa romesco y salsa pastoril, acompañada de lechugas crocante

ARGENTINE BEEF. Rib eye steak with chimichurri sauce.

### BUEÑUELOS DE VERDURA

\$15000

Buñuelos veganos con lactonesa de hierbas y remolacha

Vegan fritters with herb and beet vegan mayo.

### CROQUETAS DE JAMÓN CRUDO

\$17000

Cinco croquetas de jamón crudo estacionado, con alioli de limón y tierra de oreja de chancho

Five Croquettes of Aged Prosciutto

Served with lemon aioli and pork ear crumble.

### BERENJENA PARMIGIANA

\$17000

Berenjena asada especiada, rebozada en panko, con salsa de tomate y mix de quesos, sobre espejo de salsa de tomate.

Spiced Roasted Eggplant Panko-cruste, topped with tomato sauce and mixed cheeses, set over a smooth tomato coulis.

### PANCHITOS DE SALCHICA PARRILLERA

\$16000

Pancitos de brioche con salchicha parrillera de cerdo, mostaneza, criolla encurtida, ketchup casero y papas pay.

Brioche Pork Sausage Sliders Grilled pork sausage in soft brioche buns, with mustard mayonnaise, pickled criolla, house-made ketchup, and crispy potato sticks.

### GYUKATSU SANDO

\$27000

Sándwich de milanesa de bife de chorizo en pan brioche, con salsa de tomate, mix de quesos, ketchup de la casa y mostaneza.

Sirloin Milanese Sandwich on Brioche

Crispy breaded sirloin steak with tomato sauce, melted mixed cheeses, house-made ketchup, and mustard aioli.

## BOCCONCINO MEDITERRANEO

\$ 3000

Bocconcino con jamón crudo estacionado, tartar de tomates y pesto de albahaca.

Bocconcino Fresh mozzarella with aged prosciutto, tomato tartare, and basil pesto.

## PROVOLETA

\$ 2400

Provoleta dorada, acompañada de chutney de tomates de la casa, mix de hierbas

Grilled Provoleta, Golden-seared provolone with house-made tomato chutney and fresh herbs.

## TABLA DE QUESO Y DULCE

\$16000

Dulce de boniato de la casa con cherrys caramelizados, fruta de temporada en almíbar, queso lincon, queso brie y queso azul

House-Made Sweet Potato Confit

With caramelized cherries, seasonal fruit compote, Lincoln cheese, Brie, and blue cheese.

## EMPANADAS FRITAS

\$ 15000

4 empanaditas fritas de osobuco braseado, por encima yema curada y yagua

Four Fried Empanadas of Braised Oso Buco, Finished with grated cured egg yolk and yagua.

## RABAS

\$ 19000

anillos de calamar rebozados en semola fritos y alioli de limon.

Crispy Semolina Calamari Lightly fried calamari rings with lemon aioli.

---

## POSTRES

DESSERTS

### PAVLOVA \$ 15000

merengue suizo con coco, crema batida, reducción de maracuyá, ananá y mango en almíbar especiado.

PAVLOVA. Swiss meringue with coconut, whipped cream, passion fruit reduction, pineapple and mango in spiced syrup

### TIRAMISU \$ 15000

bizcocho de vainilla embebido en almíbar de café y amaretto, crema mascarpone y granizado de Borghetti.

### MOUSSE DE CHOCOLATE 60% CACAO \$ 16000

con tierra de pistachos y ciruela asada en especias.

Finished with pistachio crumble and spiced roasted plum.

### TRILOGÍA DE PROFITEROLES \$ 14000

pâte à choux rellena con crema pastelera y frutos rojos. Muselina de almendras. Crema de café. Tierra de cacao y leche de almendras infundada.

**CUBIERTO \$ 3000**

SERVICE CHARGE