

MENÚ  
SÁNDUCHES

EL CONDE

\$9.00

Pechuga de pollo marinada y sellada al grill.  
Pesto cremoso de albahaca.  
Rodajas finas de manzana verde, mozzarella y rúcula.

- Pan baguette

[Herb-grilled chicken breast, creamy basil pesto, green apple slices, fresh mozzarella, and arugula. Baguette.]



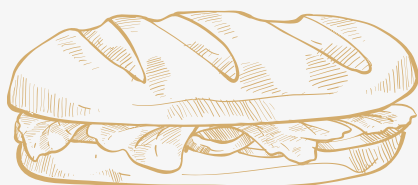
EL CAPITÁN

\$9.00

Camarones apanados con sésamo.  
Pure de aguacate y limón.  
Encurtido de cebolla morada.

- Pan brioche tostado

[Sesame-crusted shrimp, mashed avocados with lime, pickled red onion, and honey. Buttered Brioche.]



EL DORADO

\$10.00

Cerdo en cocción lenta.  
Salsa especial de pickles.  
Rodajas de piña a la plancha.  
Coronado con coleslaw.

- Pan brioche

[Slow-cooked pork, grilled caramelized pineapple, special pickle sauce, and citrus-cilantro coleslaw. Soft Brioche.]

LA TOMATADA  \$8.50

Tomates cherry confitados.  
Humus de aceitunas y pimientos tatemados.  
Queso crema especiado y rúcula fresca.

- Pan baguette

[Garlic-thyme confit cherry tomatoes, olive & charred pepper hummus, spiced cream cheese, and arugula. Rosemary Focaccia.]

## LA DUQUESA \$9.00

Berenjenas apanadas y crujientes.  
Queso fundido.  
Pomodoro ahumado y hojas de  
albahaca fresca.

- Pan ciabatta tostado

[Crispy eggplant, smoked pomodoro,  
melted cheese, fresh basil, and roasted  
garlic aioli. Toasted Ciabatta.]

## DON TOBELLO \$9.50

Portobello marinado y a la parrilla.  
Glaseado con reducción de balsámico.  
Queso desmenuzado, cebollas  
caramelizadas y espinaca.

- Pan ciabatta

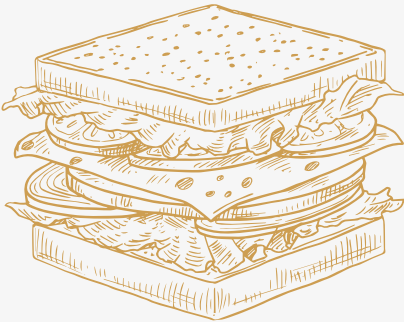
[Grilled balsamic-glazed Portobello, crumbled  
Manaba cheese, caramelized onions, and baby  
spinach. Rustic Ciabatta]

## MANABA \$9.00

Queso manaba.  
Plátano maduro en tajadas  
Mermelada picante de uvilla  
Espinaca y salsa de maní.

- Pan ciabatta tostado

[sweet plantain, salty Manaba cheese, spicy  
goldenberry jam, spinach, and peanuts sauce.  
Toasted Ciabatta]



## INTERLUDIOS

PAPAS FRANCESAS \$3.50

[French Fries]

PAPAS RÚSTICAS AL HORNO \$3.50

[Rustic baked potatoes]

PAPAS COCIDAS CON QUESO \$4.50

[Boiled potatoes with cheese]

POSTRE DE LA CASA \$4.50

[House dessert]



Conoce nuestros menús de eventos y  
Menús degustación.

[Discover our event menus and Tasting Menus.]



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

PRICES INCLUDES TAXES

# COCTELES

Siete  
Tiempo  
ARTE & COCINA

## NOCHE LAVANDA \$8.50

Aguardiente macerado de lavanda, topeado con espumante y una nube de algodón de azúcar.

[Lavender-infused Aguardiente, topped with sparkling wine and a cotton candy cloud.]

## RAÍZ ANCESTRAL \$9.00

Gin macerado de romero, e ishpingo, refrescado con agua tónica y esencia de bosque.

[Rosemary, and ishpingo-infused Gin, refreshed with tonic water and forest essence.]

## MOJITO ESMERALDA \$9.00

Ron macerado con pepino, hierbabuena, realzado con el dulzor vibrante del kiwi fresco

[White Rum infused with mint, cucumber, and mixed with fresh kiwi.]

## LUNA ROJA \$8.50

Tequila macerado en flor de jamaica y palo santo, con notas cítricas y un toque de humo.

[Hibiscus and Palo Santo-infused Tequila, with citrus notes and a hint of smoke essence.]

## ORO SOUR \$8.50

Vodka macerado de curcuma y jengibre. Textura sedosa y perfil cítrico-vibrante

[turmeric, and ginger-infused Vodka, with a silky texture and vibrant citrus profile.]

## HIGUERO SABIO \$10.00

Whisky macerado con manzanilla y hoja de higo, de perfil amaderado y textura elegante

[Chamomile and fig leaf-infused whisky, featuring a woody profile and elegant texture.]

## PASIÓN PIMIENTA \$10.00

Pisco macerado con jazmín, pimienta negra, equilibrado con la acidez vibrante del maracuyá.

[JASMINE, BLACK PEPPER-INFUSED PISCO, BALANCED WITH THE VIBRANT ACIDITY OF PASSION FRUIT.]



¿DESEAS UN CLÁSICO? PÍDELO A TU BARTENDER. PRECIOS INCLUYEN IVA  
CRAVING A CLASSIC? JUST ASK YOUR BARTENDER. PRICES INCLUDES TAXES.

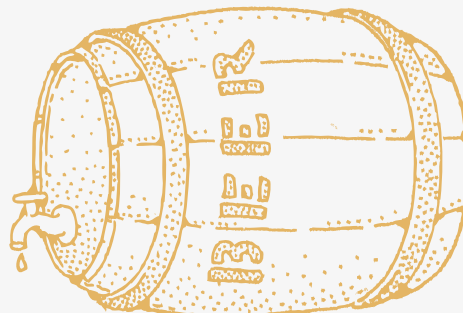
# CERVEZA

## SIETE TIEMPOS (330ml)

GOLDEN IPA	\$4.50
IRISH RED	\$4.50
BLACK STOUT	\$4.50

## ORIGINAL 5.0 (500ml)

WEISS	\$5.50
LAGER	\$5.50
BLACK	\$5.50
CRAFT	\$5.50



CONSULTA NUESTRA CAVA DE TEMPORADA

# VINO

## ARMONÍA

CHARDONNAY	\$6.00
ROSÉ SECO	\$6.00
CABERNET SAUVIGNON	\$6.00

### COPA

### BOTELLA

\$32.00
\$32.00
\$32.00



### COPA

\$5.50
\$5.50
\$5.50

### BOTELLA

\$30.00
\$30.00
\$30.00
\$30.00

## ALTO PALERMO

MERLOT
MALBEC
CABERNET SAUVIGNON
ESPUMANTE SEMISECO

# BEBIDAS

| ASK ABOUT OUR SEASONAL WINE SELECTION. |

AGUA CON GAS	\$2.50	KOMBUCHA	\$4.50
AGUA NATURAL	\$2.00	CAFÉ AMERICANO	\$2.50
JUGOS NATURALES	\$3.50	ESPRESSO	\$2.00
CHOCOLATE CALIENTE	\$4.50	MOCCACINO	\$4.50
VINO HERVIDO	\$6.00	CAPUCCINO	\$4.00