



alesia

BARRA FRÍA

OSTION (1 PZA)

Con mantequilla y mayonesa de limón fermentado

RAZURADO	\$ 65
A LAS BRASAS	\$ 75
A LA PORTUGUESA	\$ 95

ALMEJA CHOCOLATA

Con vino blanco, cilantro, ajo y limón

RAZURADO	\$ 140
A LAS BRASAS	\$ 150
A LA PORTUGUESA	\$ 160

MONTADITOS (1 PZA)

PAN TOMATE

Con jamón ibérico

\$ 60

SARDINAS CONFITADAS

\$ 60

SOBRASADA

Con miel de abeja

\$ 50

QUESO MANCHEGO DE OVEJA SEMICURADO

Con Chistorra

\$ 50

PATÉ DE PATO

Con higos

\$ 60

RACIONES

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (4 PZS)

\$ 160

JAMÓN JABUGO (50 GR)

\$ 600

ACEITUNAS GRIEGAS Y CALAMATAS

\$ 120

SELECCIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS

\$ 450

TACOS DE LECHÓN AL HORNO (3 PZS)

\$ 250

ENTRADAS

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN SERRANO

Papas a la francesa, queso maduro de oveja y pimientos padrón

\$ 260

MEJILLONES AL VINO BLANCO (2 PAX)

Con papas a la francesa

\$ 470

CARPACCIO DE RES

Con queso pecorino y vinagreta de limón en conserva con trufa

\$ 260

TARTAR DE ATÚN

Con pan de masa madre, aguacate y hojuelas de chile

\$ 250

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO

Con arroz pilaf, aguacate y almendras

\$ 250

SOPAS Y ENSALADAS

CREMA DE ALMEJAS Y MEJILLONES

Servida en pan campesino con tocino

\$ 150

SOPA DE CEBOLLA

Con croton de pan gratinado y queso gruyere

\$ 150

MEZZE FRÍO

Hummus, jocoque y babaganoush tabbouleh, vegetales encurtidos, aceitunas, acompañados de pan árabe y lechuga

\$ 250

ENSALADA GRIEGA

Con queso feta, tomates y aceitunas

\$ 280

ENSALADA CESAR

Con pollo
Con camarón

\$ 250

\$ 280

\$ 310



alesia

FUERTES

PULPO A LA GALLEGA \$ 450
Con papa y pimentón

PULPO ESTILO GRIEGO \$ 450
Con aceite de oliva, alcaparras, aceitunas y hierbas acompañado de ensalada verde

PESCA DEL DÍA A LA MEUNIÉRE \$ 340
Con alcaparras, ajo, limón y almendras acompañado de ensalada verde

SALMÓN A LA PLANCHA \$ 420
Con mantequilla de cítricos ahumada y pistaches acompañado de ensalada verde

BACALAO NEGRO DE ALASKA \$ 550
Con aceite de oliva, ajo, aceitunas y cebollas caramelizada acompañado de ensalada verde

PESCADO ENTERO A LA SAL \$ 1,300
30 a 50 minutos. Precio por Kg
Con salsa meunière, ratatouille y arroz con lentejas

PESCADO ENTERO A LAS BRASAS \$ 1,300
20 a 40 minutos. Precio por Kg
Con mantequilla de cítricos ahumada, arroz con lentejas y verduras a la parrilla

MAGRET DE PATO MADURADO 200GR \$ 590
Con verduras a la parrilla

FILETE MIGNON CHOICE 200GR \$ 550
Con salsa bernesa, mermelada de chalotas y papas a la francesa

NEW YORK A LAS BRASAS CHOICE 300G \$ 670
Con salsa de pimientas y puré de papa

ARRACHERA 200GR \$ 450
Con espinacas a la crema

MILANESA DE RES 200GR \$ 420
Puré de papa y jugo de res

LECHÓN AL HORNO 350GR \$ 600
Con salsa de mostaza acompañado de papas provenzal

CARNE TARTARA 200GR \$ 350
Con yema de huevo curado en soya y papas a la francesa

MILANESA NAPOLITANA 200GR \$ 420
Con salsa de tomate y mozzarella gratinado acompañado de puré de papa

ARROZ, PASTA Y PIZZA

ARROZ MELOSO CON SHORT RIB \$ 450
Con ejotes, chicharos, aceite de trufa y queso de oveja

ARROZ NEGRO CON TINTA DE CALAMAR \$ 400
Con pulpo, codorniz y hierbas frescas

FIDEUA DE CAMARÓN Y CHISTORRA A LA SIDRA \$ 390
Con pimietos y azafrán

FETTUCCINE ALLA CARBONARA \$ 330
Con pecorino, guanciale, panceta y pimenta negra

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA \$ 350
Con albóndigas de res y queso parmesano

GNOCCHIS A LA BOLOGNESE \$ 350
Con queso parmesano y carne de res

PIZZA MARGHERITA \$ 250
Con salsa de tomate, albahaca y mozzarella

PIZZA BIANCA \$ 290
Con pera, nuez, gorgonzola y mozzarella

PIZZA PROSCIUTTO \$ 270
Con salsa de tomate, arugula y balsámico

POSTRES

TORRIJA \$ 230
Con helado de vainilla

FONDANT DE CHOCOLATE \$ 230
Con helado de vainilla

TARTA VASCA CON QUESO \$ 230
Con dulce de leche o mermelada

TIRAMISÚ \$ 230
Con queso de cabra y helado de yogurt

BAKLAVA \$ 250
Con helado de fresas con crema