



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 Con papa y pimentón	\$ 450
PULPO ESTILO GRIEGO Con aceite de oliva, alcaparras, aceitunas y hierbas acompañado de ensalada verde	\$ 450
PESCA DEL DÍA A LA MEUNIÉRE Con alcaparras, ajo, limón y almendras acompañado de ensalada verde	\$ 340
SALMÓN A LA PLANCHA Con mantequilla de cítricos ahumada y pistaches acompañado de ensalada verde	\$ 420
BACALAO NEGRO DE ALASKA Con aceite de oliva, ajo, aceitunas y cebollas caramelizada acompañado de ensalada verde	\$ 550
PESCADO ENTERO A LA SAL 30 a 50 minutos. Precio por Kg Con salsa meunière, ratatouille y arroz con lentejas	\$ 1,300
PESCADO ENTERO A LAS BRASAS 20 a 40 minutos. Precio por Kg Con mantequilla de cítricos ahumada, arroz con lentejas y verduras a la parrilla	\$ 1,300
MAGRET DE PATO MADURADO 200GR Con verduras a la parrilla	\$ 590
FILETE MIGNON CHOICE 200GR Con salsa bernesa, mermelada de chalotas y papas a la francesa	\$ 550
NEW YORK A LAS BRASAS CHOICE 300G Con salsa de pimientas y puré de papa	\$ 670
ARRACHERA 200GR Con espinacas a la crema	\$ 450
MILANESA DE RES 200GR Puré de papa y jugo de res	\$ 420
LECHÓN AL HORNO 350GR Con salsa de mostaza acompañado de papas provenzal	\$ 600
CARNE TARTARA 200GR Con yema de huevo curado en soya y papas a la francesa	\$ 350
MILANESA NAPOLITANA 200GR Con salsa de tomate y mozzarella gratinado acompañado de puré de papa	\$ 420

ARROZ, PASTA Y PIZZA

ARROZ MELOSO CON SHORT RIB Con ejotes, chicharos, aceite de trufa y queso de oveja	\$ 450
ARROZ NEGRO CON TINTA DE CALAMAR Con pulpo, codorniz y hierbas frescas	\$ 400
FIDEUA DE CAMARÓN Y CHISTORRA A LA SIDRA Con pimietos y azafrán	\$ 390
FETTUCCINE ALLA CARBONARA Con pecorino, guanciale, panceta y pimenta negra	\$ 330
SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA Con albóndigas de res y queso parmesano	\$ 350
GNOCCHIS A LA BOLOGNESA Con queso parmesano y carne de res	\$ 350
PIZZA MARGHERITA Con salsa de tomate, albahaca y mozzarella	\$ 250
PIZZA BIANCA Con pera, nuez, gorgonzola y mozzarella	\$ 290
PIZZA PROSCIUTTO Con salsa de tomate, arugula y balsámico	\$ 270

POSTRES

TORRIJA Con helado de vainilla	\$ 230
FONDANT DE CHOCOLATE Con helado de vainilla	\$ 230
TARTA VASCA CON QUESO Con dulce de leche o mermelada	\$ 230
TIRAMISÚ Con queso de cabra y helado de yogurt	\$ 230
BAKLAVA Con helado de fresas con crema	\$ 250