



MERCADO DE
LINIERS

ENTRADAS

TARTARE CLÁSICO CON ZUCCHINI CONFITADO EN GRASA DE VACA Con ricotta fresca, huevas de pescado y ensalada de perejil*	\$ 3.200.
* Consultar adicional caviar de esturión	
CALDO DE JAMÓN Y GARBANZOS CON PIEL DE POLLO Boquerones y colatura de anchoas	\$ 3.500
ATÚN MARINADO, YEMA CURADA Con langostino en panko de perejil	\$ 3.700
PULPO CON KIMCHI, PAPA ANNA Con bombón de pepino y manzana	\$ 7.500
MOLLEJAS CON MAÍZ FRITO QUEMADO Con garrapiñada de frutos secos y tomate con codium	\$ 3.200

PRINCIPALES

LOMO CON ENSALADA DE TOMATE Con stracciatella, naranja y aire de albahaca	\$ 4.800
PESCA CON ZANAHORIAS LILIPUTIENSES Con crema de huevas de salmón y coco, salsa de pesto y jerez.	\$ 3.900
CORDERO CON ARVEJAS ENCURTIDAS AL VACÍO Con yogur, aire de limón y puré de limón	\$ 4.500
TORTELLINI DE LANGOSTINOS Y STRACCIATELLA EN CALDO DE LIEBRE Con apio confitado, moras y katsuobushi	\$ 4.500
COCHINILLO CON OSTRAS Con jengibre, palta y sésamo	\$ 5.200
RISOTTO NEGRO CON CREMOSO DE HONGOS Y salsa Thai	\$ 3.900

POSTRES

VESUBIO CON CHURROS DE FRUTOS ROJOS	\$ 1.300
NARANJAS EN ALMIBAR, SALSA DE CHOCOLATE, HELADO DE VAINILLA Y BIZCOCHO DE AVELLANAS	\$ 1.300
CREMOSO DE CHOCOLATE, NUBE DE EUCALIPTO Y MARROSQUINO DE CAMPARI	\$ 1.300
TARTA CREMOSA DE QUESO	\$ 1.300

El restaurante no está preparado para ofrecer una alternativa vegetariana o vegana
o para modificar los platos excepto en casos de alergias u otros motivos de salud
Carnes rojas se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.