



# MERCADO DE LINIERS



*Menú*





## MARE NOSTRUM

### SNACKS SALADOS

- *Ohitashi.*
- *Carpaccio de langostinos y ratatouille.*
- *Bola de fraile con curry verde de mejillones.*
- *Salmón curado con hinojo y pecorino.*
- *Tartare con infusión de salmón blanco y tomates y chip crocante de pulpo.*
- *Sopa de liebre y gnocchi de calabaza.*
- *Chinchulines Raquel Carena con salsa americana.*
- *Risotto con guiso papada de cerdo y calamar.*
- *Molleja yakitori con aligot de gouda ahumado.*
- *Ojo de bife, hongos y velouté de escabeche.*

### PRE POSTRE

- *Bloody Mary.*

### SNACKS DULCES

- *Manzana fruto prohibido*
- *Volcán de sambayón.*

### PETIT FOUR

- *Macarrón de yerba mate (Tarquino 2011).*

\$90.000

Incluye Aguas / Café / Té

## ESPECIALES GRANDES

- *Bacalao con fabada de pato, pesto de mar, puré de manzana y esfera de vino.* \$28.000
- *Risotto con guiso papada de cerdo y calamar.* \$23.000
- *Ojo de bife, hongos y velouté de escabeche.* \$27.000

*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 y el pato se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.*



## BARBARICUM

### SNACKS SALADOS

- *Ohitashi.*
- *Air Polvorón de pecorino con guacamole.*
- *Carpaccio de langostinos y ratatouille.*
- *Bola de fraile con curry verde de mejillones.*
- *Salmón curado con hinojo y pecorino.*
- *Tartare con infusión de salmón blanco y tomates y chip crocante de pulpo.*
- *Burrata esférica en aceite de anchoas con salsa xiaoping.*
- *Sopa de liebre y gnocchi de calabaza.*
- *Sopa Thai de cebolla con tamagosando.*
- *Chinchulines Raquel Carena con salsa americana.*
- *Taco de carrillera con Caesar.*
- *Risotto con guiso papada de cerdo y calamar.*
- *Molleja yakitori con aligot de gouda ahumado.*
- *Ojo de bife, hongos y velouté de escabeche.*

### PRE POSTRE

- *Bloody Mary.*

### SNACKS DULCES

- *Verduras.*
- *Manzana fruto prohibido.*
- *Omelette Surprise.*

### PETIT FOUR

- *Macarrón de yerba mate (Tarquino 2011).*

\$120.000

Incluye Aguas / Café / Té

*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 y el pato se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.*



## ORBIS TERRARUM

### SNACKS SALADOS

#### BRISÉ MARÍTIME

- Ohitashi.
- Air Polvorón de pecorino con guacamole.
- Carpaccio de langostinos y ratatouille.
- La pizza más fina del mundo.
- Salmón curado con hinojo y pecorino.

#### LA LINTERNA CHARDONNAY

- Bola de fraile con curry verde de mejillones.
- Tartare con infusión de salmón blanco y tomates y chip crocante de pulpo.
- Anchoas y helado de eucalipto.
- Burrata esférica en aceite de anchoas con salsa xiaoping.

#### MERCADO DE LINIERS CABERNET FRANC

- Sopa de liebre y gnocchi de calabaza.
- Sopa Thai de cebolla con tamagosando.
- Bacalao con fabada de pato, pesto de mar, puré de manzana y esfera de vino.

#### LAGARDE PRIMERAS VIÑAS MALBEC

- Taco de carrillera con Caesar
- Chinchulines Raquel Carena con salsa americana.
- Risotto con guiso papada de cerdo y calamar.
- Molleja yakitori con aligot de gouda ahumado.
- Ojo de bife, hongos y velouté de escabeche.

### PRE POSTRE

- Bloody Mary.

### SNACKS DULCES

#### MANOS NEGRAS BRUT NATURE

- Verduras.
- Manzana fruto prohibido.
- Omelette Surprise.
- Volcán de sambayón.

### PETIT FOUR

- Macarrón de yerba mate (Tarquino 2011).

➔ \$200.000

Incluye todos los platos / Maridaje de vinos  
Aguas / Café / Té

*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 y el pato se servirán a punto o jugosas, de ninguna otra forma.*