

SANDWICHES

ACOMPAÑADOS DE MINI ENSALADA Y PAPAS RÚSTICAS
AHORA TAMBIÉN PODÉS ELEGIR EL PAN QUE MÁS TE GUSTE!

SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA ESPECIADO, HUEVO
REVUELTO, CEBOLLÍN, OLIVAS NEGRAS Y CEBOLLA MORADA... \$570

LOMITO, CHEDDAR, PANCETA, HUEVO FRITO, CEBOLLA
CAMELIZADA Y PEPINILLOS CON ADEREZO DE BARBACOA \$530

FALAFEL, TOMATE, CEBOLLA MORADA, PEPINO,
LECHUGA, OLIVAS NEGRAS \$420

DE POLLO GRILLADO, CURRY, PUERRO Y ZANAHORIA
UNTADO CON PURÉ DE PALTA Y QUESO PORT SALUT..... \$480

HAMBURGUESA DE PORTOBELLOS, LENTEJAS Y LINO,
CREMA DE PALTA, TOMATE CONFITADO Y ESPINACA..... \$460

HAMBURGUESA, HUEVO A LA PLANCHA, PANCETA
CROCANTE, CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA
CAMELIZADA \$440

PULLED PORK A LA BARBACOA CON LECHUGA, CEBOLLA
MORADA Y TOMATE FRESCO \$470

HAMBURGUESA DE QUINOA Y CALABAZA, LECHUGA,
TOMATE, CEBOLLA CAMELIZADA Y CHAMPINONES

ELEGÍ TU PAN CASERO
PAN DE CALABAZA Y SEMILLAS DE GIRASOL
CIABATTA DE ACEITUNA Y ROMERO
HAMBURGUESA - BRIOCHE
BAGEL
WRAP

ADICIONAL SALSA
TZATZIKI (YORGURT Y PEPINO)
PESTO DE RUCULA
ALIOLI DE REMOLACHA
CURRY & COCO

SALAD BOWLS

BUDDHA BOWL

Calabaza asada, garbanzo,
brócoli, repollo, champiñones
salteados, espinaca, huevo y
semillas de sésamo.

FALAFEL BOWL

Falafel, tomate cherry,
lechuga, pepino, cebolla
morada, aceitunas negras y
semillas de girasol.

SOUL BOWL

Arroz yamaní, almendras,
rúcula, palta, choclo,
zanahoria, remolacha,
cROUTONS.

CAPRESSE BOWL

Quinoa, berenjena grillada,
corazón de alcaucil, castañas
de cajú, boconcinos, cherry,
albahaca y pasas de uva.

BOWL \$390

ELEGÍ TU ADEREZO

TZATZIKI (aderezo de manzana verde y yogur griego) 🍴
CURRY & COCO 🍴
PESTO DE RÚCULA 🍴
ALIOLI DE REMOLACHA 🍴

ADICIONALES

SALMÓN AHUMADO \$160
LOMO \$80
POLLO \$80
BRIE \$80
JAMÓN CRUDO \$80

CUBOS DE

MOZZARELLA \$70

COCINA JOLIE

BONDIOLA BRASEADA A LA CERVEZA NEGRA, PURÉ
RÚSTICO DE BATATA Y ENSALADITA COLESLAW..... \$690

SUPREMA RELLENA DE VEGETALES AL WOK ACOMPAÑADO
DE RISOTTO DE ESPINACA Y NOODLES CROCANTES \$510

LOMO EN MERMELEDA DE HONGOS, ACOMPAÑADO DE
CALABAZA ASADA, MORRONES AHUMADOS Y PANCETA \$690

SORRENTINOS DE CALABAZA GRATINADOS CON SALSA DE
PUERROS, HONGOS Y NUECES \$490

YAKISOBA FIDEOS SALTEADOS ESTILO \$490
JAPONÉS CON VERDURAS Y HONGOS SHITAKE

RISOTTO DE HONGOS DE PINO, CHAMPIÑONES Y
QUESO BRIE..... \$520

KEBAB DE GARBANZOS CON CURRY Y PEREJIL, ENSALADA
TABBULE, ALIOLI DE REMOLACHA Y SALSA TZATZIK..... \$450

CURRY DE COCO BALINES A BASE DE
VEGETALES, ARROZ YAMANI Y SEMILLAS SÉSAMO..... \$470
Adicional. Langostinos \$90

RAVIOLES DE BERENJENA AHUMADA, PESTO DE RÚCULA,
OLIVAS NEGRAS Y TOMATES CHERRY CONFITADOS \$490

PLATOS SENCILLOS

Servidos con puré, papas rústica u hojas verdes a elección

 WOK DE VEGETALES	\$380
Adicionales Pollo \$60 Lomo \$60 Langostinos \$90	
 OMELETTE DE BRIE Y CHAMPIÑONES	\$380
 OMELETTE DE SALMÓN ROSADO	\$450
 MEDALLÓN DE LOMO CON GUARNICIÓN	\$620
MILANESA DE PECETO CON GUARNICIÓN	\$450
 SALMÓN ROSADO CON GUARNICIÓN	\$690
 LENGUADO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN	\$510
 PAILLARD DE POLLO CON GUARNICIÓN	\$450
 PENNE RIGATTI CAPRESSE	\$390

— **PLATO DEL DÍA** —
CONSULTÁ POR SOPA
O PLATO DEL DÍA

DULCES

BUDÍN LIMÓN Y AMAPOLA	\$140	CUADRADO DE MANZANA	\$170
BUDÍN CHOCOLATE	\$140	BROWNIE DE CHOCOLATE	\$170
BUDÍN CALABAZA	\$140	CUADRADO DE COCO Y ZANAHORIA	\$170
BUDÍN NARANJA	\$130	MUFFIN	\$105
BUDÍN ENTERO	\$380	SCON DULCE O SALADO	\$110
 BISCUIT HÚMEDO NARANJA ALMENDRAS	\$170	CHEESECAKE DE CHOCHALTE BLANCO Y SEMIAMARGO	\$265
FLAN NAPOLITANO CON DULCE DE LECHE Y NUECES CARAMELIZADAS	\$265		

PANES CASEROS

PUMPERNIKEL	\$240
PAN DE CAMPO	\$210
PAN DE MOLDE NEGRO	\$240
KUMMEL SEMILLAS DE ANÍS	\$240
FOCACCIA DE ROMERO Y ACEITUNA	\$240
PAN 100% INTEGRAL MULTICEREAL	\$270

JOLIE

BISTRO MODERNO

CARTA DELIVERY



11 3429 8595