calcalí

Menú de temporada

DESAYUNOS

Huevos Criollos Ahogados $390
Huevos pochados "ahogados" en una salsa criolla de tomate, cebolla y ajíes, con toques de cilantro, especias y plátano maduro sancochado

Tostada de Almendra y Guineo $365
Pan de masa madre con mantequilla de almendra natural y guineo glaseado en miel
(Aplica para menú PM)

Omelette Rústico de Chistorra $450
Omelette esponjoso con chistorra dorada, cebolla salteada, salsa cremosa de queso, chives y focaccia

Tostada de Ensalada de Pollo y Tocino $390
Tostada crujiente con ensalada de pollo, apio, cebolla y tocino crocante. Extra huevo sancochado.
(Aplica para menú PM)

ENTRADAS

Dipeo Mediterráneo $490
Duo de dips a base de hummus de garbanzo tradicional con sésamo y espinacas a la crema acompañados de flatbread

Quesadilla con Jamón $450
Tortilla dorada y crujiente, rellena de jamón de pavo Boar's Head y queso fundido, acompañada con pico de gallo y guacamole

PLATOS FUERTES

Pasta Tartufata con Churrasco $1,100
Pasta en salsa cremosa de trufa, con parmesano y pimienta negra, servida con churrasco a la plancha en láminas y rúcula

Ñoquis de Batata con Camarón y Plátano Maduro $650
Ñoquis suaves de batata, servidos en una salsa criolla al coco

Poke Bowl $575
Bowl fresco y colorido con base de arroz, salmón, mango, quinoa, macadamia y repollo con spicy mayo pesto de cilantro

POSTRES

Panna Cotta de Chocolate $325
Con crujiente crumble de macadamia

Manzana al Brandy y Vino $365
Manzana pochada en una reducción de brandy y vino, acompañadas de helado de macadamia y crumbles de galleta con macadamia

Tarta de Fresas y Chocolate $535
Pie crujiente relleno de mousse de chocolate, topping de fresas frescas y merengue francés

Precios no incluyen impuestos