



PARA EMPEZAR

POLENTA \$70.00
A la parrilla con salsa de tomate, champiñones, crema y queso azul.

CHILI BEANS DE CARNE \$70.00
Clásico servido con aguacate y queso panela

CALAMAR \$80.00
Aros de calamar al vapor con ensalada de pepino, eneldo y un toque de curry.

ENSALADAS

ENSALADA MEDITERRANEA \$75.00
Mixto de lechugas con aceituna negra queso feta, juliana de verduras en vinagreta balsámica.

EN SALADA DE LA CASA \$70.00
Lechugas orgánicas, betabel horneado pepino, nuez caramelizada mango, cebolla morada, con muselina de albahacar.

SOPAS

SOPA DE MARISCOS \$105.00
Combinación de pescado, camarón y callo en fumet de pimiento rojo.

SOL DE NOCHE \$75.00
Crema de elote y frijol negro al cilantro y queso panela.

SOPA DE TORTILLA \$70.00
Con la receta de la casa.

RINCON ITALIANO

OSSOBUCO MILANESE \$190.00
Servido con pasta de la casa

FETUCCINI PESTO NEGRO \$160.00
Salteado en aceite de olivo, ajo, albahacar, tomate y aceitunas negras.

PAPARDELLE CAPONATA \$165.00
En salsa de berenjena, tomate, aceituna negra, ajo y alcaparras.

RAVIOLIS DE QUESO RICOTA Y ESPINACA \$170.00
En aceite de oliva extra virgen, ajo, albahacar y tomate.

