Pomeriggio
BISTRO MEDITERRÁNEO

:: MOZZARELLA BAR ::

MOZZARELLAS $9.500 la porción
Mozzarella di Bufala Clásica
Bocconcini di Bufala (DOP y HaM).

FIOR DI LATTE $7.500 la porción
Queso fresco de vaca de presentación similar a la Bufala.

MINI CAPRESE $6.000 la porción
Bocconcini di Bufala y tomatitos Cherry en aceite de oliva infusionado con albahaca.

BURRATAS $10.200 la porción
Pulpeta de centro cremoso (DOP y HaM)
Burrata Clásica / Burrata Trufada.

INCLUYE PAN & MERMELADA DE TEMPORADA

ACOMPAÑALAS CON

ANTIPASTO $ 4.800 l/p: Tomatitos Cherry y tomates secos mezclados con pesto de la casa • Alcachofas italianas marinadas • Mezclum de aceitunas mediterráneas • Peperoncini rellenos con atún • Mezclum de hojas verdes :: **CECINAS $ 6.200** l/p: Prosciutto di Parma DOP • Salame Felino IGP • Mortadella Pistacho • Selección de 3 cecinas :: **QUESOS $ 6.200** l/p: Grana Padano • Provolone • Gorgonzola.

CAMARONES SALTEADOS $6.200

:: TABLAS ::

TABLA POMERIGGIO CLÁSICA $31.200
Trozos de Grana Padano, queso Gorgonzola, Prosciutto di Parma (DOP), mortadela fina con pistacho.

TABLA POMERIGGIO SPECIALE $33.500
Mozzarella clásica, Prosciutto di Parma (DOP), salame Felino, mortadela pistacho, cortes de Grana Padano y mezcla de tomates Cherry con pesto de la casa.

TABLA GRAN DEGUSTACIÓN $33.500
Selección de quesos premium DOP, Grana Padano, Asiago, Gorgonzola, Provolone, Burrata, Mozzarella Fior di Latte.

INCLUYE PAN & MERMELADA DE TEMPORADA

:: ENTRADAS ::

TÁRTARO POMERIGGIO
Tártaro de filete mezclado con burgol, menta, acompañado con Burrata y focaccia grillada.
$16.100

LA BURRATA FUNDIDA
Salsa de setas silvestres cosechadas a mano, con un toque de aceite de tartufo, sobre esto la burrata fundida.
$17.400

BRUSCHETTA ORIENTAL DE ATÚN FRESCO
Atún fresco y palta, con aderezo oriental sobre focaccia grillada de la casa.
$14.100

PATATAS BRAVAS CON MORCILLA
Con morcilla argentina sellada a la plancha, papitas rusticas con pepperoncino.
$ 13.900

HUEVOS ESTRELLADOS
Sobre papitas rústicas con sal trufada, huevos pochados y Serrano crocante.
$12.500

EL PULPO GALLEGO
Marinado en pimientos de colores encurtidos, sobre papas amarillas rotas. Salseamos con aioli pimentón ahumado y aceite de achiote.
$15.700

MOULES & FRITES
Gran olla de choritos a la Marinière, acompañados de papas fritas artesanales.
$17.200

CASEROLA FLORENTINE CLÁSICA
Huevito pochado en pomodoro sobre espinaca, gratinamos con mozarella.
$12.900

:: DEL HUERTO ::
ENSALADAS Y ALGO MÁS

PULPO GRIEGO $17.900
Marinamos con oliva, alcaparras y palta. Acompañamos de mézclum de hojas verdes, tomates Cherry confitados y cebollita morada encurtida. Tapenade de aceitunas y trocitos de queso feta.

TABOULEH DE CAMARONES $15.600
Camarones marinados en oliva y salteados en finas hierbas sobre tabouleh de lentejitas rojas, castañas de Cajú garrapiñadas entremezclado con palta y verduritas. Salseamos con yoghurt griego y Garam Masala.

CAPRESE A LA MANERA POMERIGGIO $16.200
Moderna interpretación de una ensalada Caprese con mozzarella clásica, agregamos tomates Cherry horneados. Coronamos con crocante de prosciutto.

LA ENSALADA NÓRDICA $16.500
Combinamos salmón ahumado con tártaro de salmón y palta, vinagreta de raíz picante acompañamos con mix de verdes.

ENSALADA VITELLO TONNATO $15.900
Carpaccio de lomo de res acompañado de la tradicional salsa de atún, crunch de alcaparras, mix de verdes y Grana Padano.

CÉSAR CLÁSICA $14.800
Lechuga Romana bañada en abundante salsa César Pomeriggio, coronamos con Grana Padano y crutones de la casa.
ELIGE TU PROTEÍNA:
Camarones o Pollo

POMERIGGIO
A FUEGO LENTO

PREPARACIONES PREMIUM
(STOCK DIARIO LIMITADO)

OSOBUCO $19.200
Cocinamos largo y lento (12 horas). Servimos sobre polenta grillada con un dash de gremolata casera.

•

LASAGNA GOCCIOLATA $19.200
Ragú (12 hrs.) entre finas capas de pasta hecha en casa, coronamos con straccitella y pistacho.

•

EL GARRÓN DE CORDERO $24.500
Garrón trasero de cordero Magallánico, 12 horas de cocción acompañado de papitas belgas. Salseamos con reducción de Cabernet Franc y arándanos.

•

EL CONFIT DE PATO $23.200
Glaseado en reducción de Drambuie y naranja, acompañamos con risotto de remolacha braseada, salsa de queso azul y castañas de Cajú crocante.

•

PASTA A LA RUOTA $18.200
Fetuccini de la casa preparados en horma de Grana Padano frente a su mesa.
AGREGADOS: Camarón / Prosciutto / Pollo $6.200
Huevo Pochado $3.500

:: FOGONES ::
MAR Y TIERRA

BRISKET Y PAPARDELLE $18.900
Pecho de Angus cocinado lentamente con leña de nogal, sobre papardelle de la casa al burro.

ATÚN ITALIANISSIMO $17.900
A la llama con costra de pistachos, sobre Orzo cremoso, bocconcini y tomates Cherry horneados. Terminamos con pesto de la casa.

FIDEUÁ DE CAMARONES, KOKOTXAS Y GAMBA $16.200
Orzo al pomodóro, entremezclado con camarones, kokotxas a la mantequilla. Terminamos con alioli y gamba al olivo especiado.

CAMARÓN BISTRÓ $17.200
Camarones crocantes sobre spaghettini entremezclados con rúcula, tomates Cherry, champignon París, bañados en salsa cremosa de limón sutil y albahaca.

MERLUZA EN COSTRA $19.600
Merluza tempurizada sobre papas Andinas rotas y ensalada a la chilena. Acompañamos con aioli de pimentones ahumados.

CANELÓN DE BERENJENA $16.200
Relleno de láminas de pecho Angus y Stracciatella sobre fonduta de tomates, terminamos con Grana Padano.

EL SALMÓN POMERIGGIO $19.200
Con su piel crocante sobre salsa cremosa de queso azul y gnoccis de camote.

RISOTTO DEL MAR $18.500
Cremoso risotto al azafrán con camarones y variedad de mariscos del día.

SPAGUETTI FRUTTI DI MARE $18.500
Spaguetti con pomodoro San Marzano, entremezclado con camarones, mix de mariscos y pulpo.

LOS CAPELLINI TRUFADOS $16.900
Capellini con pasta de tartufo negro, huevo pochado y coronado con láminas de trufa.

:: NUESTROS PRODUCTOS SON IMPORTADOS Y ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD ::

:: FOCACCERIA ::

TODOS NUESTROS SÁNDWICHES DE FOCACCIA ESTÁN HECHOS CON FOCACCIA DE LA CASA

RIGOLETTO
$12.500
Mortadella DOP al pistacho, Stracciatella Pomeriggio, pistacho fresco tostado.

MATILDA
$12.500
Prosciutto di Parma, Stracciatella Pomeriggio, tomate confitado y rúcula.

DELIZIA DI MANZO
$12.500
Carpaccio di manzo, tapenade cremoso y albahaca fresca.

TOSCA VEGGIE
$12.500
Stracciatella di Gorgonzola, crema de tomates secos y confitados, rúcula y alcachofas marinadas.

ALESSIA
$12.500
Láminas de salmón ahumado, Stracciatella ala alcaparra y rúcula.

LA BOSS
$12.500
Salami di Napoli, berenjenas y zucchini grillados, Stracciatella al pesto.

:: AGREGADOS ::

MORTADELLA DE PISTACHO $2.900 / CARPACCIO DI MANZO $4.200
PROSCIUTTO DI PARMA / SALAMI DI NAPOLI $5.500
SALMÓN AHUMADO $6.900

:: UNTABLES ::

PURÉ DE TOMATES CONFITADOS Y SECOS $3.200
STRACCIATELLA DE PESTO $2.800 / TAPENADE $2.800
STRACCIATELLA GORGONZOLA $2.800

:: BOCATAS & BURGERS ::

TRIO POMERIGGIO
$10.500
Tres Mini Burgers de 50 gr., mayonesa pomodoro de la casa y cebolla caramelizada en pan Brioche.

PEPITO DE LA CASA
$12.900
Cortes de lomo liso, mix de pimentones, mayonesa pesto en pan Ciabatta, acompañado con mix de hojas.

LA VEGAN BURGER
$12.500
Plant based Burger sobre mix de verdes, cebolla caramelizada, queso, mayonesa vegana y pan vegano. Incluye papas fritas crujientes.

HAMBURGUESA CAPRESE
$13.900
Mezcla Angus Wagyú, mix de hojas verdes, mozarella de búfala, mezclum de tomates secos y pesto de la casa en pan Brioche. Incluye papas fritas crujientes.

HAMBURGUESA CLÁSICA
$13.900
Mezcla Angus Wagyu, queso cheddar, tocino ahumado crunchy, aros de cebolla, pepinillos dill, mix de verdes y tomate en rodajas. Incluye papas fritas crujientes.

:: CAFETERÍA ::

AFFOGATO POMERIGGIO	$ 5.200
CAFÉ HELADO	$ 4.900
IRISH COFFEE	$ 6.500
CAPUCCINO	$ 3.400
CAPUCCINO DOBLE	$ 4.200
LATTE	$ 3.600
AMERICANO	$ 3.200
AMERICANO DOBLE	$ 3.900
LUNGO	$ 2.800
ESPRESSO	$ 2.500
RISTRETO	$ 2.500
ESPRESSO DOBLE	$ 2.900
MACHIATTO	$ 3.200
MACHIATTO DOBLE	$ 3.500
TÉ AHMAD	$ 2.500
INFUSIÓN	$ 2.900
FRENCH CHOCOLAT (Pídelo con crema)	$ 4.200
CHOCOLATE Marshmellow	$ 6.500
TE CHAI	$ 5.200
SUPER LATTE	$ 5.700
MOKKA	$ 5.200
CORTADO	$ 3.600
CORTADO DOBLE	$ 4.000

PREGUNTA POR LA BOLLERÍA DEL DÍA

Pain au Chocolat	Twister de Chocolate	Cinnamon Roll	Trenza Maple / Pecan	Gran Croissant Courbe	Croissant au Beurre
$2.300	$2.300	$2.300	$2.300	$2.100	$2.100

:: LA DOLCE VITA ::

VOLCÁN DE CHOCOLATE $6.800
Clásico fondant de chocolate elaborado con cacao 75%.

GIANDUJA LUCA $6.800
Cremoso de Gianduja sobre base de crocante.

CHEESECAKE $6.800
Mousse de queso crema con base de galleta y coulis. de frutos rojos

TARTA TATIN $6.800
Clásica tarta de manzana caramelizada sobre crema inglesa tibia.

TIRAMISÚ $6.800
Capas alternadas de bizcochos de cacao remojados en café acompañado de una crema liviana de queso mascarpone, con cremoso de café.

LINGOTE DE CHOCOLATE $6.800
Lingote conformado por 4 texturas diferentes de chocolate orgánico al 85%.

CRÈME BRÛLÉE $6.800
Crema de vainilla caramelizada.

:: PREGUNTA POR LA DISPONIBILIDAD DIARIA ::

Pomeriggio
BISTRO MEDITERRÁNEO

POMERIGGIO_REST POMERIGGIO.CL POMERIGGIO_REST

DISEÑO :: @JRGROUP09