

Pomeriggio

B I S T R O M E D I T E R R Á N E O

:: BOCATAS FOCACCIA & BURGERS ::

MATILDA \$10.900
Prosciutto, Mozzarella fresca, tomate, rúcula y aceite de oliva orgánico.

RIGOLETTO \$10.900
Mortadella pistacho, Grana Padano, mezclum de tomates, hojas verdes.

TOSCA VEGGIE \$10.900
Mozzarella fresca, pesto, tomate Cherry fresco, alcachofa y hojitas verdes.

SALMÓN AL TARTUFO \$10.900
Láminas de Salmón, huevo pochado, rúcula y aceite de trufa.

HAMBURGUESA CAPRESE \$11.900
Mezcla Angus Wagyu, mix de hojas verdes, mozzarella de búfala, mezclum de tomates secos y pesto de la casa en pan Brióche. Incluye papas fritas crujientes.

HAMBURGUESA CLÁSICA \$11.900
Mezcla Angus Wagyu, queso cheddar, tocino ahumado crunchy, aros de cebolla, pepinillos dill, mix de verdes y tomate en rodajas. Incluye papas fritas crujientes.

TRIO POMERIGGIO \$9.900
Tres Mini Burgers de 50 gr., mayonesa pomodoro de la casa y cebolla caramelizada en pan Brióche.

PEPITO DE LA CASA \$11.900
Cortes de lomo liso, mix de pimentones, mayonesa pesto en pan Ciabatta, acompañado con mix de hojas.

LA VEGAN BURGER \$10.900
Plant based Burger sobre mix de verdes, cebolla caramelizada, queso, mayonesa vegana y pan vegano. Incluye papas fritas crujientes.

:: POSTRES ::

Crème Brûlée Amarula \$6.500

Tiramisú \$6.500

Mousse au Chocolat marmoleado \$6.500

Volcán de chocolate con helado de vainilla \$6.200

Cheesecake con salsa de frutos del bosque \$6.500

Tarte Tatin estilo Pomeriggio con salsa de vainilla \$6.200

BOWL DE FRUTAS FRESCAS DE LA ESTACIÓN \$2.900

AFFOGATO POMERIGGIO \$5.200

CAFÉ HELADO \$4.900

IRISH COFFEE \$6.500

:: CAFETERÍA ::

CAPUCCINO \$3.400

CAPUCCINO DOBLE \$3.800

LATTE \$3.600

AMERICANO \$3.200

AMERICANO DOBLE \$3.500

LUNGO \$2.500

ESPRESSO \$2.300

RISTRETTO \$2.300

ESPRESSO DOBLE \$2.900

MACHIATTO \$2.900

MACHIATTO DOBLE \$3.200

TÉ AHMAD \$2.500

INFUSIÓN \$2.900

FRENCH CHOCOLAT (PÍDELO CON CREMA) \$3.900

CHOCOLATE MARSHMELLOW \$6.100

TE CHAI \$5.200

SUPER LATTE \$5.200

MOKKA \$5.200

:: DESAYUNOS POMERIGGIO ::

HUEVOS BENEDICTINOS CLÁSICOS

Sobre focaccia de la casa servimos huevos pochados, salsa holandesa, palta, pancetta y prosciutto crocante. **\$8.900**

HUEVOS BENEDICTINOS POMERIGGIO

Sobre focaccia de la casa servimos huevos pochados, salsa holandesa, palta y salmón ahumado. **\$8.900**

FRENCH TOAST

Nuestras tostadas francesas en pan brióche elaboración propia, maple syrup y frutos del bosque. **\$6.900**

SANDWICH CROISSANT CLÁSICO

Gran croissant relleno de jamón pierna y queso mozzarella fundido. **\$6.900**

PAILA DE HUEVOS

Pídelos revueltos o fritos, acompañado de canasta de pan de campo y mantequilla. **\$5.900**

GRANOLA DE LA CASA

Tazón de granola hecha en casa, yoghurt griego, miel y frutos rojos. **\$3.900**

:: ARMA TU DESAYUNO :: MÁS DELICIAS... \$12.900

ELIGE ENTRE

Huevos fritos, revueltos u omelette (jamón pierna, queso y tomate).

ELIGE ENTRE

Gran tazón de granola con yoghurt griego, miel y frutos rojos ó tazón de frutas frescas de la estación.

ELIGE ENTRE

Café de grano, té variedades o café americano refill.

ACOMPAÑADO DE jugo de naranja natural y canasta de panes de campo con bollería, mantequilla, mermelada y palta

CANASTA DE PAN DE CAMPO Individual \$1.800 / Familiar \$3.200

PREGUNTA POR LA BOLLERÍA DEL DÍA...

Pain au Chocolat
\$2.100

Cinnamon Roll
\$2.100

Gran Croissant Courbe
\$1.900

Twister de Chocolate
\$2.100

Trenza Maple / Pecan
\$2.100

Croissant au Beurre
\$1.900

 POMERIGGIO_REST  POMERIGGIO.CL  POMERIGGIO_REST

Pomeriggio

B I S T R O M E D I T E R R Á N E O

:: MEZZE TABLAS & ENTRADAS ::

TABLA POMERIGGIO CLÁSICO

Trozo de Grana Padano, queso Gorgonzola, finos cortes de Prosciutto di Parma (DOP), Mortadela fina con pistacho.

\$29.900

TABLA POMERIGGIO SPECIALE

Mozzarella clásica, cortes de cecinas Prosciutto, salame Felino, Mortadela pistacho, corte de Grana Padano y mezcla de tomates Cherry con pesto de la casa.

\$32.500

TABLA GRAN DEGUSTACIÓN

Escogimos los mejores quesos para til todos DOP, Grana Padano, Asiago, Gorgonzola, Provolone, Burrata, Mozzarella Fior di Latte y armamos tu tabla.

\$32.500

TÁRTARO POMERIGGIO

Tártaro de filete entremezclado con burgo, menta, acompañado con Burrata y focaccia grillada.

\$13.200

BRUSCHETTA ORIENTAL DE ATÚN FRESCO

Atún fresco y palta, con aderezo oriental sobre focaccia grillada de la casa.

\$11.200

AGREGA PROSCIUTTO SAN DANIELE 80 G. \$9.900

HUEVOS ESTRELLADOS

Sobre papitas rústicas con sal trufada, huevos pochados y Serrano crocante.

\$8.900

EL PULPO GALLEGO

Marinado en pimientos de colores encurtidos, sobre papas amarillas rotas. Salseamos con aioli pimentón ahumado y aceite de achote.

\$12.500

CARPACCIO DE LENGUA AHUMADA

Cocinada en leña de nogal por 8 horas, terminada a la plancha. Encurtidos de la casa y salsa de mostaza Dijon y miel.

\$9.500

MOULES & FRITES

Gran olla de choritos a la Marinère, acompañados de papas fritas artesanales.

\$12.500

:: DEL HUERTO :: ENSALADAS Y ALGO MÁS

PULPO GRIEGO \$15.500

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 \$12.300

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.

MEZZE MEDITERRÁNEO \$7.900

Falafel y hojitas verdes con tomatitos al horno. Servimos con babaganoush, caviar falso de mostaza y lavash hecho en casa.

CAPRESE A LA MANERA POMERIGGIO \$10.800

Moderna interpretación de una ensalada Caprese con mozzarella clásica, agregamos tomates Cherry horneados. Coronamos con crocante de prosciutto.

LA ENSALADA NÓRDICA \$13.300

Combinamos salmón ahumado con tártaro de salmón y palta, vinagreta de raíz picante acompañamos con mix de verdes.

ENSALADA VITELLO TONNATO \$11.900

Carpaccio de lomo de res acompañado de la tradicional salsa de atún, crunch de alcaparras, mix de verdes y Grana Padano.

CHOPPED KALE CÉSAR \$11.900

Kale bañada en abundante salsa César Pomeriggio, coronamos con Grana Padano y croutones de la casa.

ELIGE TU PROTEÍNA:

Camarones o Pollo

POMERIGGIO A FUEGO LENTO

PREPARACIONES PREMIUM (STOCK DIARIO LIMITADO)

EL ASADO DE TIRA ANGUS \$29.300

Costilla Angus de libre pastoreo X región, cocinado lentamente a la leña (12 horas). Servimos sobre polenta cremosa y tomatitos horneados.

EL GARRÓN DE CORDERO \$25.500

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 \$19.500

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 \$15.900

Fetuccini de la casa preparados en horma de Grana Padano frente a su mesa.

AGREGADOS: Camarón / Prosciutto / Pollo \$3.900

Huevo Pochado \$2.900

:: FOGONES :: MAR Y TIERRA

BRISKET Y PAPARDELLE \$16.500

Pecho de Angus cocinado lentamente con leña de nogal, sobre papardelle de la casa al burro.

ATÚN ITALIANISSIMO \$14.900

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

FIDEUÁ DE CAMARONES Y GAMBA \$12.900

Orzo en nero di sepiá entremezclado con camarones, terminamos con aioli de tomate y gamba a la mantequilla especiada.

MERLUZA EN COSTRA \$17.200

Merluza tempurizada sobre papas Andinas rotas y ensalada a la chilena. Acompañamos con aioli de pimentones ahumados.

CANELÓN DE BERENJENA \$10.900

Relleno de láminas de pecho Angus y Stracciatella sobre fonduta de tomates, terminamos con Grana Padano.

EL SALMÓN POMERIGGIO \$17.200

Con su piel crocante sobre salsa cremosa de queso azul, gnocis y crujiente de camote.

RISOTTO DEL MAR \$15.900

Cremoso risotto al azafrán con camarones y variedad de mariscos del día.

SPAGUETTI FRUTTI DI MARE \$15.900

Spagueti con pomodoro San Marzano, entremezclado con camarones, mix de mariscos y pulpo.

LOS CAPELLINI TRUFADOS \$14.900

Capellini con pasta de tartufo negro, huevo pochado y coronado con láminas de trufa.