

BOCADOS

.FOCACCIA MASA MADRE, OLIVA Y ACETO	\$6.000
24 hs. fermentación en frío, aceite de oliva Zuccardi y aceto Millan.	
.TOMATES RELIQUIA	\$12.000
Salsa romesco, albahaca, rabanito, aceto Millan.	
/ SUGERIDO: BLANCOS CON CUERPO O ROSADOS.	
.EL PREFERIDO DE CHURCHILL: JAMÓN CRUDO E HIGOS	\$13.000
Jamón crudo reserva Las Dinás, higos en conserva, gremolata y oliva Zuccardi.	
/ SUGERIDO: TINTOS LIGEROS, ROSADOS.	
.BRUSQUETA ASADITO ARGENTINO	\$13.000
Asadito Las Dinás, alioli de mostaza antigua, pepinos encurtidos y chimichurri.	
/ SUGERIDO: VINOS ROSADOS Y TINTOS LIGEROS.	
.EMBUTIDOS LAS DINAS	\$16.000
Tres variedades y pimientos asados.	
/ SUGERIDO: ROSADOS Y BLANCOS CON CUERPO..	
.QUESOS ABASCAY	\$16.000
Cuatro variedades, dulce de estación.	
/ SUGERIDO: TINTOS CUERPO MEDIO.	
.PAPAS FRITAS	\$9.000
Reggianito estacionado, ralladura de lima y perejil, con ketchup casero.	
/ SUGERIDO: BLANCOS .CON CUERPO.	
.EMPANADAS DE ROAST BEEF BRASEADO	\$10.000
Tres unidades pequeñas. Con salsa yagua y lima fresca.	
/ SUGERIDO: VINOS BLANCOS FRESCOS.	
.FISH AND CHIPS	\$16.000
Bastones de pescado en tempura, papas fritas, lima y salsa tártara.	
/ SUGERIDO: VINOS BLANCOS FRESCOS, ROSADOS.	
.FAINÁ CON HONGOS Y ZUCCHINI	\$10.000
Alioli de ajo, chimichurri con salsa inglesa, perejil.	
/ SUGERIDO: VINOS ROSADOS Y BLANCOS CON CUERPO..	
.CROQUETAS DE JAMÓN CRUDO	\$13.000
Rellenas de bechamel y queso reggianito. Alioli de perejil, lima fresca.	
/ SUGERIDO: BLANCOS DE CUERPO MEDIO.	

DULCES

.TIRAMISÚ	\$9.000
.QUESO Y DULCE	\$10.000
Queso Abascay, dulce de fruta de estación.	