

Aurora D.
Anabel N.
Anagilda V.
Camila D.
Cástulo P.
Denzel R.
Diego P.
Gabriela E.
Gesualdo M.
Glorimel J.
Ginette S.
Jazmin H.
Juan R.
Kamila L.P.
Katerine S.
Kaori T.
Lenny D.
Massiel D.L.C.
Martin L.
María J.C.
Massiel S.
María V.
Nathalie J.
Nathalia R.
Nicole J.
Pablo R.
Perla C.
Ricardo C.
Rosalía A.
Rosalía G.
Rosa G.
Salome H.
Zaidy V.
Zelba H.
Prof. Alejandro A.
Prof. Jaime C.



En este concepto recolectamos diversas recetas del mundo distinguidas por sus regiones culturales, donde el comensal podrá disfrutar los sabores de la patagonia recorrer los sazones de Caribe, degustar las especias del Oriente y deleitarse en los frescos matices del Mediterráneo. Una travesía que Julio Verne hizo en 80 días está a solo unos platos de su paladar.

• Entradas •

Jar de cielito lindo - \$ 185.00

Frijoles refritos, sour cream, pico de gallo, guacamole, crispy chicharrón, queso cheddar.

Cheeseburger - \$145.00 dumplings

Tenera, bacon, crema de queso, crocante, crema de cúrcuma, smoked sauce, micro greens.

Sweet and salty arepas - \$225.00

Arepitas de maíz, chivo Guisado, maíz dulce, guacamole, cilantro.

Lemon chicken rolls - \$145.00

Pollo, Bacon, ideos de arroz, salsa oriental.

• Ensaladas •

Terra Salad - \$ 135.00

Mezclum, mandarina, guacamole, pechuga de pollo, macadamia, mermelada de tomates.

Lollipops de sandia - \$125.00

Sandia, menta, queso feta, lechuga frisee.

Recolecta - \$115.00

Representación de cómo el hombre primitivo se alimentaba
Tomate, remolacha, zanahorias, melocotón, lechuga, espárragos, filete de res, aderezo de frutos rojos.

• Cremas •

Crema de zuchinni - \$245.00 y espárragos

Cream cheese y yogurt griego.

Thai curry del mar - \$245.00

Curry tailandés, leche de coco, mejillones, almejas, tentáculos de calamar, pulpo, cebolla desflemada.

• Platos Principales •

Burger de chivo - \$335.00

con provoleta

Chivo criollo, zanahorias, rúcula, provoleta, indian curry sauce, papas crunchy.

Risotto de djon djon - \$285.00

con pechuga de pollo rellena de procciuoto y provolone

Risotto de Djon Djon (hongo de origen haitiano) con pechuga de pollo rellena sobre salsa criolla.

Cerdo enterrado - \$225.00

Piema de cerdo cocida por 10 horas enterrada bajo piedras volcánicas y hojas de plátano verde, con vegetales rostizados.

Solomillo de cerdo - \$355.00

con crema de
cepa de apio

Filete de cerdo cocido por 4 horas a baja temperatura, crema de cepa de apio, vegetales rostizados.

Costillas de cerdo - \$325.00 con garam masala

Costillas de cerdo, garam masala, glaseado de ron y miel, puré rustico de papas y ajo rostizados.

Filete de guatapaná - \$295.00

con crocante de macadamia y salsa cítrica
Guatapaná, macadamia, quinoa, limón, naranja.

Ravioli al caldero - \$255.00

Plátano maduro, blue cheese, crema de queso.

• Postres •

Fondant de Matcha - \$215.00

Matcha, dulce de leche, helado de vainilla.

Pomme Caramel - \$125.00

Compota de manzana, caramelo, galleta crocante, helado.

Terra Waffles - \$185.00

Waffles, salsa de pimienta negra y frambuesa, chocolate, crema.

Table Dessert - \$385.00

Chocolate negro, chinola, batata, coco, menta, gelatina de guayaba, chocolate blanco.

Pannacota de - \$175.00 queso de cabra

Pannacota de queso de cabra, crumble, chinola, salsa de guayaba.