





Veggie Picante

viste a todos los integrantes del equipo de ANFITRIONES. Casa Tónica cuenta con una fantasía que

Casa Tónica está inspirada en la vocación de servicio de sus creadores. La palabra "casa"

aborda el **Art DECÓ** y se mezcla con la mitología griega. Por esto mismo la carta es conceptual y la mayoría de sus cócteles incluyen nombres e historias de las más importantes deidades mitológicas.

muzzarella de almendras y

FALAFEL VEGANO Garbanzos especiados con

ENTRADAS

acompañamiento de hummus. **EMPANADITAS (4u) DE MATAMBRE**

cebolla caramelizada.

8.500

Matambre de ternera desmechado con cebolla, ají, verdeo y huevo. EMPANADITAS (4u) DE CAMARÓN

Camarones, provoleta parrillera y

6.500

7.800

6.500

PAPAS REJILLAS Papas fritas rejilla con alioli y mayonesa de hierbas.

de papas, cebolla caramelizada y mozzarella, gratinada y acompañada de tomates marinados.

PLATILLOS

PROVOLIENTA Medallón de queso provolone, acompañados de chutney de tomate.

PROVOLETA "CASA TÓNICA"

Medallón de queso provolone con langostinos al gin y polvo de panceta

TORTILLA JR RELLENA

10.900

9.500

9.500

14.900

16.900

15.500

9.500

9.500

acompañada de chutney de durazno. **ENTRAÑÁNDOTE** 14.900 Lonjas de entraña grill acompañada

Arrolladitos de papel de arroz, rellenos de hongos portobellos y champiñones en crema de quesos, con snack de kale y aceite de nira.

con chips de calabaza y remolacha

con salsa criolla de la casa.

ARROLLADITO VEGGIE

Tortilla de trigo, lechuga,

TACOS VEGGIE

(2 unidades)

de papa.

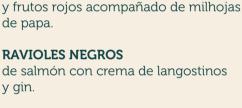
y gin.

MOLLEJA 2.0

champiñones salteados, guacamole, crema agria, pico de gallo y queso sardo. Acompañado con dip picante.

lima, en hojaldre de papas crujientes aderezadas con suave crema de chimichurri.

Mollejas crocantes con salmuera de



Medallones de lomo en salsa de Malbec

LOMO GRILL "CASA TÓNICA"

PRINCIPALES

ENSALADAS

Quínoa, remolacha asada, zanahorias y palta con corazón de vinagreta de

garrapiñadas de semillas de zapallo.

Pollo grillado, mix de verdes, queso parmesano y crocante de panceta

COPA DE CAMARÓN Cocktail de camarones, kanikama, palmitos, manzana y apio aderezado con salsa golf.

POSTRES

CREMA HELADA DE GIN TONIC Helado de gin tonic y frutos rojos

ENSALADA DE QUÍNOA

ENSALADA CAESAR

con aderezo Caesar.

mostaza acompañada de

8.500

10.500

10.900

11.500

5.900

6.000

5.900

8.500

chocolate con almendras tostadas y crema batida. (para compartir) CHEESECAKE DE LIMA con leche condensada, queso

Tiramisú con gin, crema de avellanas, frutos rojos y almendras crocantes.

(para compartir)

SIN TACC

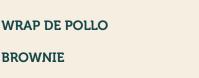
(C) CASATONICAGINTONERIA

BONDIOLA "ORANGE MUSTARD" 14.500 Bondiola en cocción prolongada con salsa de naranja, mostaza y gin acompañada con puré de boniato asado y crema de caramelo. **MILANESA CON FIDEOS** 15.500 Medallones de peceto empanados acompañados con fideos caseros al huevo con crema de cuatro quesos. RISOTTO CASA TÓNICA 14.500 de arroz, champiñones, portobellos y espinacas en crema de leche con queso parmesano. MALFATTI CASA TÓNICA 14.500 de espinaca fresca y queso provolone con crocante de parmesano y crema de cuatro quesos gratinada. (Opcional panceta crocante).



CHOCOLATE EL CORAZÓN Mousse de chocolate casero, helado de chocolate amarga, brownie y ganache de

philadelphia y mermelada de frutos rojos. **POSTRE GAIA** Maceta de cremoso helado flurry de oreo con corazón de dulce de leche.





12.500

7.500