

CASA TÓNICA



PASS: mejorcharlemos



Vegan



Veggie



Picante

Casa Tónica está inspirada en la vocación de servicio de sus creadores. La palabra "casa" viste a todos los integrantes del equipo de

ANFITRIONES.

Casa Tónica cuenta con una fantasía que 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.



ENTRADAS

- FALAFEL VEGANO 8.500**
Garbanzos especiados con mozzarella de almendras y acompañamiento de hummus.
- EMPANADITAS (4u) DE MATAMBRE 6.500**
Matambre de ternera desmechado con cebolla, ají, verdeo y huevo.
- EMPANADITAS (4u) DE CAMARÓN 6.500**
Camarones, provoleta parrillera y cebolla caramelizada.
- PAPAS REJILLAS 7.800**
Papas fritas rejilla con alioli y mayonesa de hierbas.

PLATILLOS

- TORTILLA JR RELLENA 9.500**
de papas, cebolla caramelizada y mozzarella, gratinada y acompañada de tomates marinados.
- PROVOLIENTA 9.500**
Medallón de queso provolone, acompañados de chutney de tomate.
- PROVOLETA "CASA TÓNICA" 10.900**
Medallón de queso provolone con langostinos al gin y polvo de panceta acompañada de chutney de durazno.
- ENTRAÑÁNDOTE 14.900**
Lonjas de entraña grill acompañada con chips de calabaza y remolacha con salsa criolla de la casa.
- ARROLLADITO VEGGIE 9.500**
Arrolladitos de papel de arroz, rellenos de hongos portobellos y champiñones en crema de quesos, con snack de kale y aceite de nira.
- TACOS VEGGIE 9.500**
Tortilla de trigo, lechuga, champiñones salteados, guacamole, crema agria, pico de gallo y queso sardo. Acompañado con dip picante. (2 unidades)
- MOLLEJA 2.0 14.900**
Mollejas crocantes con salmuera de lima, en hojaldre de papas crujientes aderezadas con suave crema de chimichurri.



PRINCIPALES

- LOMO GRILL "CASA TÓNICA" 16.900**
Medallones de lomo en salsa de Malbec y frutos rojos acompañado de milhojas de papa.
- RAVIOLES NEGROS 15.500**
de salmón con crema de langostinos y gin.
- 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).



ENSALADAS

- ENSALADA DE QUÍNOA 10.500**
Quínoa, remolacha asada, zanahorias y palta con corazón de vinagreta de mostaza acompañada de garrapiñadas de semillas de zapallo.
- ENSALADA CAESAR 10.900**
Pollo grillado, mix de verdes, queso parmesano y crocante de panceta con aderezo Caesar.
- COPA DE CAMARÓN 11.500**
Cocktail de camarones, kanikama, palmitos, manzana y apio aderezado con salsa golf.

POSTRES

- CREMA HELADA DE GIN TONIC 5.900**
Helado de gin tonic y frutos rojos acompañado con jarabe de romero y menta.
- TIRAMIGIN 6.000**
Tiramisú con gin, crema de avellanas, frutos rojos y almendras crocantes.
- CHOCOLATE EL CORAZÓN 8.500**
Mousse de chocolate casero, helado de chocolate amargo, brownie y ganache de chocolate con almendra tostada y crema batida. (para compartir)
- CHEESECAKE DE LIMA 5.900**
con leche condensada, queso philadelphia y mermelada de frutos rojos.
- POSTRE GAIA 8.500**
Maceta de cremoso helado flurry de oreo con corazón de dulce de leche. (para compartir)



SIN TACC

- WRAP DE POLLO 12.500**

- BROWNIE 7.500**

CASATONICAGINTONERIA

