



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

NUEVAS

EMPANADITAS (4u) DE ROAST BEEF 10.500

Carne cortada a cuchillo

y cebolla de verdeo, acompañada

de salsa mayochimi.

EMPANADITAS (4u) DE CAMARÓN 10.500

Camarones, provoleta parrillera y

cebolla caramelizada.

NUEVAS

EMPANADAS (4u) DE ESPINACA 10.500

y SALSA BLANCA:

Relleno de espinaca y queso

provolone, acompañado de salsa griega.

NUEVAS

MUZZARELITAS VEGANAS CRISPY (5u) 13.000

Rellenas de muzzarella de almendras,

acompañadas con pesto de albahaca

y salsa de tomate de la casa.

BASTONES DE MUZZARELLA (4u) 13.000

Con panceta crocante, acompañadas

con chutney de tomate.



PAPAS CASA TÓNICA 12.000

Papas fritas "crispers" acompañadas con

crema de cheddar al gin y salsa brava.

NUEVAS

RABAS: 18.000

Anillos de calamar fritos

acompañados de aliolime.

## PLATILLOS

NUEVO

BURRITO TEXMEX 13.500

Relleno de lomo, frijoles, queso

muzzarella y suave guacamole.



TORTILLA JR GRATINADA 13.500

de papas, cebolla caramelizada y

muzzarella gratinada, acompañada

de cremoso de tomate.

PROVOLETA “CASA TONICA” 15.000

Medallón de queso provoleta con

cremoso de tomate y pesto al gin.

PROVOLETA SIMPLE 13.500

Medallón de queso provoleta

a la plancha.



TACOS VEGGIE 14.500

Tortilla de trigo, lechuga,

champiñones salteados, guacamole,

crema agria, pico de gallo y queso

sardo. Acompañado con dip picante.

(2 unidades)

FINGERS DE POLLO 14.500

Dedos de pollo rebozados crocantes,

acompañados de honey mustard.



## PRINCIPALES

NUEVA

MILANESA CON SALSA 4 QUESOS 22.000

Medallones de peceto rebozados con

panko, acompañados con fideos o gnocchi

caseros (a elección) y salsa 4 quesos.

NUEVA

PECHUGA FUNGHI 20.500

Pechuga de pollo rellena con mix de

hongos y queso parmesano en suave

crema de ciboulette. Acompañada de

puré de papas y pimientos ahumados.

LOMO GRILL “CASA TÓNICA” 25.000

Medallones de lomo en salsa de

Malbec y frutos rojos acompañado

de milhojas de papa.

NUEVA

BRASEADO BOURGUIGNON: 27.000

Reversión clásico bourguignon,

carne braseada con panceta, hongos

y puré de papas gratinado.

BONDIOLA “ORANGE MUSTARD” 22.000

Bondiola en cocción prolongada

con salsa de naranja, mostaza y gin

acompañada con puré de boniato

asado y crema de caramelo.



MALFATTI CASA TÓNICA 22.000

de espinaca fresca y queso provolone

con crocante de parmesano y crema

de cuatro quesos gratinada.

(Opcional panceta crocante).



## ENSALADAS

NUEVA

CAESAR CRISPY 17.000

Pollo crispy, mix de verdes, queso

parmesano, crocante de panceta,

huevo poché y aderezo Caesar.

NUEVA



DE LOS DIOSES 17.000

Mix de verdes, peras asadas, queso

roquefort, cherry confitado, nueces,

garrapiñadas de almendras y aderezo

de vinagreta de pomelo rosado.

## POSTRES

NUEVO

ORANGE CUP 8.500

Copa de brownie, crema de naranja

salsa de naranja, crema americana

y salsa de chocolate.

TIRAMIGIN 8.500

Tiramisú con gin, crema de avellanas,

frutos rojos y almendras crocantes.

CHOCOLATE EL CORAZÓN 11.500

Mousse de chocolate casero, helado de

chocolate amarga, brownie y ganache

de chocolate con almendras tostadas y

crema batida. (para compartir)

FLAN DE DULCE DE LECHE 7.000

Con crema chantilly y crema de Nutella.



## SIN TACC

TARTAS (consultar disponibilidad) 18.000

WRAP DE POLLO 18.000

BROWNIE 11.200



CASATONICAGINTONERIA



VALOR DEL CUBIERTO CENA \$500