



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

NUEVO

|                                                                                                                                          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| EMPANADITAS (4U) DE BONDIOLA<br>Bondiola a la barbacoa con salsa cheddar picante.                                                        | \$12.000 |
| EMPANADITAS (4U) DE ROAST BEEF<br>Carne cortada a cuchillo y cebolla de verdeo, acompañado con salsa mayochimi.                          | \$12.000 |
| EMPANADITAS (4U) DE CAMARÓN<br>Camarones, provoleta parrillera y cebolla caramelizada, acompañado con salsa sweet chili.                 | \$12.000 |
| EMPANADITAS (4U) DE ESPINACA<br>Relleno de espinaca y queso provolone, acompañado de salsa griega.                                       | \$12.000 |
| MUZZARELITAS VEGANAS CRISPY (5U)<br>Rellenas de mozzarella de almendras, acompañadas con pesto de albahaca y salsa de tomate de la casa. | \$15.000 |
| BASTONES DE MUZZARELLA (4U)<br>Apanado crujiente, acompañado de chutney de tomate.                                                       | \$14.500 |
| PAPAS CASA TÓNICA<br>Papas fritas “crispers” acompañadas con crema de cheddar al gin y salsa brava.                                      | \$14.500 |

## PLATILLOS

NUEVO

|                                                                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| PINCHOS DE LANGOSTINOS<br>Langostinos rebozados con panko y batatas fritas, acompañados de salsa hot peach. | \$14.000 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|

NUEVO

|                                                                                                                                                          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| PINCHOS DE CUADRIL (2U)<br>Carne tipo shawarma con salsa tatemada, acompañado con papas fritas de puré. (Opcional salsa de yogurt)                       | \$13.000 |
| BURRITO TEXMEX<br>Relleno de lomo, frijoles, queso mozzarella y salsa guacamole.                                                                         | \$16.000 |
| TORTILLA JR GRATINADA<br>De papas, cebolla caramelizada y mozzarella gratinada con cremoso de tomate.                                                    | \$14.500 |
| PROVOLETA “CASA TÓNICA”<br>Medallón de queso provoleta con cremoso de tomate y pesto al gin.                                                             | \$16.500 |
| PROVOLETA SIMPLE<br>Medallón de queso provoleta a la plancha.                                                                                            | \$15.000 |
| TACOS VEGGIE (2U)<br>Tortilla de trigo, lechuga, champiñones salteados, guacamole, crema agria, pico de gallo y queso sardo. Acompañado con dip picante. | \$16.000 |
| FINGERS DE POLLO<br>Dedos de pollo rebozados crocantes, acompañados de honey mustard.                                                                    | \$16.000 |



## PRINCIPALES

NUEVO

|                                                                                                                                                                |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| FETUCHINI DEL MAR<br>Langostinos frescos en una delicada crema infundada con ajo suave, cherrys asados y verdeo.                                               | \$27.000 |
| MILANESA CON FIDEOS (Salsa a elección)<br>Medallones de peceto rebozados con panko, acompañados con fideos o gnocchi caseros (a elección) y salsa 4 quesos.    | \$24.500 |
| PECHUGA FUNGHI<br>Pechuga de pollo rellena con mix de hongos y queso parmesano en suave crema de ciboulette. Acompañada de puré de papas y pimientos ahumados. | \$22.000 |
| LOMO GRILL “CASA TÓNICA”<br>Medallones de lomo en salsa de Malbec y frutos rojos acompañado de milhojas de papa.                                               | \$28.500 |
| BONDIOLA “ORANGE MUSTARD”<br>Bondiola en cocción prolongada con salsa de naranja, mostaza y gin, acompañada con puré de boniato asado y crema de caramelo.     | \$24.500 |
| MALFATTI CASA TÓNICA<br>De espinaca fresca y queso provolone con crocante de parmesano y crema de 4 quesos gratinada (Opcional panceta).                       | \$22.000 |

## ENSALADAS

NUEVO

|                                                                                                                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| VERDE INTENSO<br>Espinaca, rúcula, queso mozzarella marinado, hongos frescos y confitados, cherrys con vinagreta clásica y reducción de aceto balsámico.    | \$18.500 |
| CAESAR CRISPY<br>Pollo crispy, mix de verdes, queso parmesano, crocante de panceta, huevo poché y aderezo Caesar.                                           | \$18.500 |
| DE LOS DIOSES<br>Mix de verdes, peras asadas, queso roquefort, Cherry confitado, nueces, garrapiñadas de almendras y aderezo de vinagreta de pomelo rosado. | \$18.500 |

## POSTRES

NUEVO

|                                                                                                                                                                        |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| LEMON GIN DREAM<br>Vainillas con lemon-gin syrup, crema de limón y merengue italiano.                                                                                  | \$9.500  |
| TIRAMIGIN<br>Tiramisú con gin, crema de avellanas, frutos rojos y almendras crocantes.                                                                                 | \$9.500  |
| CHOCOLATE EL CORAZÓN<br>Mousse de chocolate casero, helado de chocolate amargo, brownie y ganache de chocolate con almendras tostadas y crema batida (Para compartir). | \$13.500 |
| FLAN DE DULCE DE LECHE<br>Con crema chantilly y crema de Nutella.                                                                                                      | \$8.500  |

## SIN TACC



|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| TARTAS (Consultar disponibilidad) | \$20.000 |
| WRAP DE POLLO                     | \$20.000 |
| BROWNIE                           | \$12.500 |

