

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 Bondiola a la barbacoa con salsa cheddar picante.	\$14.000
EMPANADITAS (4U) DE ROAST BEEF Carne cortada a cuchillo y cebolla de verdeo, acompañado con salsa mayochimi.	\$14.000
EMPANADITAS (4U) DE CAMARÓN Camarones, provoleta parrillera y cebolla caramelizada, acompañado con salsa sweet chili.	\$14.000
EMPANADITAS (4U) DE ESPINACA Relleno de espinaca y queso provolone, acompañado de salsa griega.	\$13.000
MUZZARELITAS VEGANAS CRISPY (5U) Rellenas de mozzarella de almendras, acompañadas con pesto de albahaca y salsa de tomate de la casa.	\$16.500
BASTONES DE MUZZARELLA (4U) Apanado crujiente, acompañado de chutney de tomate.	\$15.500
PAPAS CASA TÓNICA Papas fritas "crispers" acompañadas con crema de cheddar al gin y salsa brava.	\$15.500

PLATILLOS

NUEVO

PINCHOS DE LANGOSTINOS Langostinos rebozados con panko y batatas fritas, acompañados de salsa hot peach.	\$15.000
---	----------

NUEVO

PINCHOS DE CUADRIL (2U) Carne tipo shawarma con salsa tatemada, acompañado con papas fritas de puré. (Opcional salsa de yogurt)	\$14.000
--	----------

BURRITO TEXMEX Relleno de lomo, frijoles, queso mozzarella y salsa guacamole.	\$17.000
--	----------

TORTILLA JR GRATINADA De papas, cebolla caramelizada y mozzarella gratinada con cremoso de tomate.	\$15.500
---	----------

PROVOLETA "CASA TÓNICA" Medallón de queso provoleta con cremoso de tomate y pesto al gin.	\$17.500
--	----------

PROVOLETA SIMPLE Medallón de queso provoleta a la plancha.	\$16.000
---	----------

TACOS VEGGIE (2U) Tortilla de trigo, lechuga, champiñones salteados, guacamole, crema agria, pico de gallo y queso sardo. Acompañado con dip picante.	\$17.000
--	----------

FINGERS DE POLLO Dedos de pollo rebozados crocantes, acompañados de honey mustard.	\$17.000
---	----------



PRINCIPALES

NUEVO

FETUCCINI DEL MAR Langostinos frescos en una delicada crema infusionada con ajo suave, cherrys asados y verdeo.	\$28.500
--	----------

MILANESA CON FIDEOS Medallones de peceto rebozados con panko, acompañados con fideos o gnocchi caseros (a elección) y salsa 4 quesos. (Opcional)	\$26.000
---	----------

PECHUGA FUNGHI Pechuga de pollo rebozada, rellena con mix de hongos y queso parmesano en suave crema de ciboulette. Acompañada de puré de papas y pimienta ahumadas.	\$23.500
---	----------

LOMO GRILL "CASA TÓNICA" Medallones de lomo en salsa de Malbec y frutos rojos acompañado de milhojas de papa.	\$30.000
--	----------

BONDIOLA "ORANGE MUSTARD" Bondiola en cocción prolongada con salsa de naranja, mostaza y gin, acompañada con puré de boniato asado y crema de caramelo.	\$26.000
--	----------

MALFATTI CASA TÓNICA De espinaca fresca y queso provolone con crocante de parmesano y crema de 4 quesos gratinada (Opcional panceta).	\$23.500
--	----------

ENSALADAS

NUEVO

VERDE INTENSO Espinaca, rúcula, queso mozzarella marinado, hongos frescos y confitados, cherrys con vinagreta clásica y reducción de aceto balsámico.	\$19.000
--	----------

CAESAR CRISPY Pollo crispy, mix de verdes, queso parmesano, crocante de panceta, huevo poché y aderezo Caesar.	\$19.000
---	----------

DE LOS DIOSES Mix de verdes, peras asadas, queso roquefort, Cherry confitado, nueces, garrapiñadas de almendras y aderezo de vinagreta de pomelo rosado.	\$19.000
---	----------

POSTRES

NUEVO

LEMON GIN DREAM Vainillas con lemon-gin syrup, crema de limón y merengue italiano.	\$9.800
---	---------

TIRAMIGIN Tiramisú con gin, crema de avellanas, frutos rojos y almendras crocantes.	\$9.800
--	---------

CHOCOLATE EL CORAZÓN 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 Con crema chantilly y crema de Nutella.	\$9.000
---	---------

SIN TACC

TARTAS (Consultar disponibilidad)	\$21.000
WRAP DE POLLO	\$21.000
BROWNIE	\$14.000

CASATONICAGINTONERIA

VALOR DEL CUBIERTO \$800
10% DE DESCUENTO EN EFECTIVO

