

CASA TONICA

 PASS: MEJORCHARLEMOS

Casa Tónica está inspirada en la vocación de servicio de sus creadores. La palabra "casa" viste a todos los integrantes del equipo de ANFITRIONES. Cuenta con una fantasía que aborda el Art Déco 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

EMPANADAS

DE TERNERA BRASEADA (2) \$14.000

Carne de ternera braseada cortada a cuchillo con verdeo fresco, acompañada con una suave salsa mayochimi.

DE CAMARÓN (2) \$16.000

Camarones salteados con provoleta fundida y cebolla caramelizada con dip de sweet chilli.

DE ESPINACA (2) \$14.000

Relleno cremoso de espinaca y provolone, con salsa griega.

BASTONES DE MUZZARELLA (4) \$15.500

Muzzarellas fundidas por dentro y crocantes por fuera, con dip de chutney de tomate.

TORTILLA GRATINADA \$15.000

Clásica tortilla de papas, cubierta con muzzarella gratinada y dip de alioli.

PROVOLETA "CASA TÓNICA" \$17.500

Medallón de provoleta dorada, con tomates cherrys confitados.

TACOS VEGGIE \$17.000

Mix de verdes frescos, hongos salteados, guacamole, crema agria y pico de gallo, coronados con queso sardo y dip de salsa picante.

FINGERS DE POLLO \$17.000

Pollos dorados y crocantes con dip de salsa honey mustard.

PAPAS FRITAS \$15.500

Papas bastón sazonadas, con crema cheddar y dip de salsa brava.

PRINCIPALES

MILANESA DIONISIO \$26.000

Milanesa de peceto rebozada con panko, acompañada de fetuccini en salsa 4 quesos.

SUPREMA HELIOS \$23.500

Pechuga de pollo a la plancha, salsa de hongos al verdeo, acompañada con puré de papas natural.

LOMO DEL OLIMPO \$30.000

Medallones de lomo en salsa malbec y frutos rojos, acompañados con milhojas de papa.

BONDIOLA EROS \$26.000

Medallones de bondiola en cocción prolongada, acompañados con puré de boniato.

MALFATTI AMBROSIA \$23.500

Malfatti de espinaca y provolone. (Opcional panceta)

ÑOQUIS DE PAPA ATENEA \$23.500

Ñoquis caseros con salsa rosa gratinados.

ENSALADA CÉSAR \$20.000

Mix de verdes frescos con pollo grillado, escamas de parmesano y crutones, acompañado del clásico aderezo César.

POSTRES

TIRAMISÚ \$10.000

Versión casera, con capas de vainillas al café, crema suave de mascarpone y polvoreado con cacao.

CHOCOLATE "CORAZÓN" \$13.500

Brownie, mousse y ganache de chocolate, con almendras tostadas y crema batida. (Ideal para compartir)

FLAN DE DULCE DE LECHE \$9.000

Suave y cremoso, dulce de leche, crema chantilly, caramelo y salsa toffe.

SIN TACC

TARTA DE CALABAZA Y QUESO \$21.000

WRAP DE POLLO \$21.000

BROWNIE \$14.000



CASATONICAGINTONERÍA

VALOR DEL CUBIERTO \$2.000

• 10% DE DESCUENTO EN EFECTIVO