CASA TÓNICA

WiFi 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) — $15.400
Carne de ternera braseada cortada a cuchillo con verdeo fresco, acompañada con una suave salsa mayochimi.

DE CAMARÓN (2) — $17.600
Camarones salteados con provoleta fundida y cebolla ca ramelizada con dip de sweet chilli.

DE ESPINACA (2) — $15.400
Relleno cremoso de espinaca y provolone, con salsa griega.

BASTONES DE MU ZZARELLA (4) — $17.000
Muzzarellas fundidas por dentro y crocantes por fuera, con dip de chutney de tomate.

TOR TILLA GRATINADA — $16.500
Clásica tortilla de papas, cubierta con muzzarella gratinada y dip de alioli.

PROVOLETA "CASA TÓNICA" — $19.000
Medallón de provoleta dorada, con tomates cherrys confitados.

TACOS VEGGIE — $19.000
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 — $19.000
Pollos dorados y crocantes con dip de salsa honey mustard.

PAPAS FRITAS — $17.000
Papas bastón sazonadas, con crema cheddar y dip de salsa brava.

PRINCIPALES

MILANESA DIONISIO — $29.000
Milanes a de peceto rebozada con panko, acompañada de fetuccini en salsa 4 quesos.

SUPREMA HELIOS — $26.000
Pechuga de pollo a la plancha, salsa de hongos al verdeo, acom pañada con puré de papas natural.

LOMO DEL OLIMPO — $33.000
Medallones de lomo en salsa malbec y frutos rojos, acompañados con milhojas de papa.

BONDIOL A EROS — $29.000
Medallones de bondiola en cocción prolongada, acompañados con puré de boniato.

MALFATTI AMBROSIA — $26.000
Malfatti de espinaca y provolone. (Opcional panceta)

ÑOQUIS DE PAPA ATENEA — $26.000
Ñoquis caseros con salsa rosa gratinados.

ENSALADA CÉSAR — $ 22.000
Mix de verdes frescos con pollo grillado, escamas de parmesano y crutones, acompañado del clásico aderezo César.

POSTRES

TIRAMISÚ — $11.000
Versión casera, con capas de vainillas al café, crema suave de mascarpone y polvoreado con cacao.

CHOCOLATE "CORAZÓN" — $15.000
Brownie, mousse y ganache de chocolate, con almendras tostadas y crema batida. (Ideal para compartir)

FLAN DE DULCE DE LECHE — $10.000
Suave y cremoso, dulce de leche, crema chantilly, caramelo y salsa toffe.

SIN TACC

TARTA DE CALABAZA Y QUESO — $23.000

WRAP DE POLLO — $23.000

BROWNIE — $15.500

CASATONICAGINTONERÍA

VALOR DEL CUBIERTO $2.000

• 10% DE DESCUENTO EN EFECTIVO