

Entradas

Ceviche Peruano

Deliciosos trozos de pez blanco marinados en jugos cítricos de lima y mandarina, notas picantes de Rocoto Acompañado de Camote.

----- \$25.000

Empanadas Argentinas

Tres crocantes empanadas hojaldradas, rellenas de carnes a la parrilla, cortadas a cuchillo y acompañadas de chimichurri.

----- \$14.000

Brochetas

Tres jugosas brochetas de carnes a la parrilla (res, cerdo, pollo) acompañadas de salsas de la casa.

----- \$18.000

Elotes Mexicanos

Tres mazorcas tiernas a la parrilla, bañadas con queso gratinado y cilantro.

----- \$16.000

Sushi

Seis piezas de Sushi presentados en tres diferentes estilos (California Roll, Ebony Bonasi, Montevioleta) acompañados de salsa soja, Jengibre, wasabi.

----- \$18.000

Platos Fuertes

Cordon Blue

Exquisitos rollos de pollo rellenos de jamón serrano y queso mozzarella con una cubierta dorada y crocante, acompañado de salsa bechamel y ensalada del huerto.

----- \$28.000

Filet Miñog

Jugosos medallones de lomo de res con tocineta, acompañados de salsa demiglaas y ensalada del huerto.

----- \$35.000

Fish and Chips

Deliciosos filetes de pez blanco tempurizados y dorados, acompañados de cuñas de papa y salsa tártara.

----- \$32.000

Flautas Mexicanas

Seis flautas de maíz doradas rellenas de (birra, pollo pastor, cochinita pibill), acompañado de Sour creme, guacamole, salsa roja y sasa verde.

----- \$30.000

Arroz Chaufa Peruano

Tradicional arroz salteado al wok con trozos de carnes a la parrilla y frutos del mar, acompañado de chips de plátano y salsa teriyaki.

----- \$29.000

Parrilla Gourmet

Bife Montevioleta

220gr de corte bife chorizo a la parrilla, bañado en mantequilla de finas hierbas con acompañamiento de ensalada del huerto o patatas.

----- \$35.000

Salmón a la parrilla

Posta de salmón de 220gr a la parrilla, acompañado de ensalada del huerto o patatas.

----- \$32.000

*Adicionales: En salsa de camarones / bechamel. ----- \$36.000

Vacío argentino

220gr de corte de carne de res (Vacío argentino) a la parrilla, acompañado con ensalada o patatas.

----- \$35.000

Tomahawks de cerdo

2 piezas o 220gr de chuletas de cerdo a la parrilla acompañadas de ensalada o patatas.

----- \$34.000

Pollo a la parrilla

220gr de pollo sin hueso a la parrilla (pernil o pechuga), acompañado con ensalada o patatas.

----- \$32.000

*Adicionales: Al gratín (queso)/ salsa mielmostaza. ----- \$36.000



Postres

Couldant de chocolate

Esponjoso cake de cocoa con relleno de chocolate de leche, acompañado de helado.

----- \$18.000

Mousse Montevioleta

Cre moso Mousse de leche y trozos de fruta con un recubrimiento de reducción de frutos rojos.

----- \$20.000

American Cheesecake

Exquisita y clásica tarta americana de queso con base en hojaldre crujiente y su tradicional crema de limón.

----- \$23.000



Vegetariano

Caneloni de berenjena

Tres rollos de berenjena con queso mozzarella gratinado, acompañado de pesto.

----- \$26.000

Ensalada Violeta

Exquisita selección de legumbres y vegetales propios del valle de Sopó, aderezado con vinagreta.

----- \$25.000

Veggie wraps

Dos wraps de harina integral rellena de vegetales salteados, acompañado de aguacate y aderezo con vinagreta de la casa.

----- \$24.000

Ensalada Capresse

Clásica ensalada italiana de tomates a la parrilla, queso búfala y albahaca, aderezado con pesto.

----- \$26.000

Zuquinni Lasaña

Deliciosa lasaña hecha con capas de zuquinni a la parrilla queso gratinado, acompañado de ensalada del huerto.

----- \$32.000

Infantil

Mini burger

Deliciosa hamburguesa con carne de res a la parrilla, queso gratinado, vegetales, entre un fresco pan brioche, acompañado de papas a la francesa.

----- \$22.000

Tender's chicken

Exquisitos bastones de pollo apanado, acompañados de papas fritas y salsas de la casa.

----- \$22.000

Violeta wings

Crocantes alitas de pollo bañadas en salsa BBQ, acompañadas de papas a la francesa.

----- \$24.000

Set de tacos mexicanos

Tres tortillas frescas rellenas de cochinita pibil, birra, pollo pastor, acompañadas de guacamole.

----- \$26.000

Especial del chef

El chef pone a disposición su experiencia para preparar papillas, sopas, caldos que nutran a los mas chicos.

----- \$28.000



Bebidas

Jugos naturales

Deliciosas bebidas de frutas frescas y exóticas.

Disfrutalos en agua o en leche

Agua ----- \$6.000

Leche ----- \$8.000

Cervezas

Te invitamos a mandar tus comidas con nuestra oferta de cervezas nacionales e importadas.

----- \$6.000

----- \$8.000

Sodas y otros

Refréscale con nuestra amplia carta de productos nacionales e importados.

----- \$4.000

----- \$3.000

Coctelería

Próximamente.

Vinos y licores

Próximamente.