



Pizzas

Casablanca

Influencias sureuropeas en Marruecos

Aceitunas negras y pepperoni

\$U 490

Rs 112
↓
DÍRAM MARROquí

El Cairo

Norte de Egipto con alma mediterránea

Cherrys confitados en aceite de ajo, pesto de albahaca y muzza

\$U 490

Rs 585
↓
LIBRA EGIPCIA

Goa

Sur de India con herencia portuguesa

Bondiola, rúcula, lascas de parmesano, muzza

\$U 520

Rs 1.068
↓
RUPIA INDIA

Seúl

En Corea, la nonna también dejó su huella

Fugazzeta: queso y cebolla

\$U 490

₩ 16.720
↓
WON SURCOREANO

MuzzarElla

Como en Sri Lanka, lo simple tiene su magia

La clásica muzza

\$U 450

Rs 3.127
↓
RUPIA DE SRI LANKA

Principales

Milanesa edición Tokio

El Tonkatsu japonés en clave uruguaya

De carne apanada en panko con crema de hongos o salsa cheddar, papas fritas caseras.

\$U 690

¥ 2480
↓
YEN

Noquis a la Phi Phi

Tailandia y su mezcla de mariscos con cítricos

Con crema de verdeo, camarones y lima

→ CONSULTÁ POR OTRAS SALSAS

\$U 570

฿ 455
↓
BAHT

Risotto Ubud de la Semana

Bali, sus arrozales y su culinaria arrocera

Descubrí el sabor especial que preparamos hoy

\$U 570

Rp 221.693
↓
RUPIA INDONESIA

Johannesburger de la Casa

Sudáfrica, hamburguesas bien cargadas

Pan de sésamo, doble medallón, cheddar, kétchup, mostaza y cebolla con fritas

\$U 550

R 238
↓
RAND

Delhi Burger Veggie

India con sabores vibrantes y espíritu veggie

Pan tortuga, medallón de proteína de soja, verdes, tomate, cebolla encurtida y alioli.

\$U 520

₹ 1066
↓
RUPIA INDIA

Platitos & Tapas

Croquetas Mood Manila

Filipinas y su herencia española en la cocina

De jamón crudo sobre pesto de tomates secos y salsa verde.

\$U 420

₱ 567
↓
PESO FILIPINO

Falafel Luxor Fusión

La icónica croqueta de garbanzos de Egipto

Alioli, salsa verde y cebolla encurtida

\$U 390

£ 465
↓
LIBRA EGIPCIA

Dúo de Empanadas Lhasa

tipo los Shapales por las calles de Tibet

1 de carne cortada a cuchillo

1 de cebolla y queso

\$U 300

¥ 51
↓
RENMINBI

Mollejas rumbo a Xi'an

China, que hace magia con todos los cortes

Crema de zanahoria ahumada, criolla de maíz quemado

\$U 450

¥ 77
↓
RENMINBI

Hongos en Bangkok

El street food tailandés que alimenta el alma

Hummus de porotos blancos, hongos salteados, chimi y huevo mollet.

\$U 400

฿ 317
↓
BAHT

Camarones por Ho Chi Minh

El amor por mariscos crocantes y arroz de Vietnam

En panko, arroz asiático

\$U 450

đ 270.646
↓
DONG

Provolone receta de Cartago

Túnez y su estrecha relación con Sicilia

Cherrys asados, pesto y focaccia

\$U 450

₼ 336
↓
DINAR TUNEZINO

Papas Katmandú

A la altura de los sabores de Nepal

Con crema de hongos o salsa cheddar

→ OPC. SIN SALSA

\$U 420

₹ 1.474
↓
RUPIA NEPALI

\$U 390

Bife de vacío Hirochimi

Japón y su maestría en cortes de carne

Jugoso, con crema de papa y chimi

\$U 470

¥ 1618
↓
YEN

→ PANERA CON PANES ARTESANALES + DIP

\$U 150

Postres

Flan casero sello Jaipur

Versión uruguaya del Mishti doi de India

Con dulce de leche

\$U 320

₹ 657
↓
RUPIA INDIA

Brownie por Kuala Lumpur

El Kek Batik de Malasia, sin galletitas

Con helado

\$U 320

RM 34
↓
RINGGIT

Copa Zanzíbar Cheesecake

Dulzura isleña con un toque rojo vibrante

Con salsa de frutos rojos

\$U 320

Tsh 20.544
↓
CHÉLIN TANZANO



Cervezas

Artesanales

1/2 PINTA — PINTA

Cabesas Blonde	\$U 160	\$U 230
<i>Color dorado, aroma afrutado, notas cítricas</i>		
Cabesas Scottish	\$U 160	\$U 230
<i>Dominante sabor a malta y caramel</i>		
Cabesas IPA Atómica	\$U 170	\$U 250
<i>Fuerte, aroma cítrico y afrutado, sabor amargo</i>		
Cabesas Doble IPA	\$U 170	\$U 250
<i>Robusta, intensamente lupulada, notas cítricas</i>		
Cabesas Patria Lager	\$U 160	\$U 230
<i>100% malta, dorada, equilibrada y refrescante</i>		
Volcánica IPA mango	\$U 160	\$U 230
<i>Refrescante, con un toque de mango</i>		
Volcánica IPA maracuyá	\$U 160	\$U 230
<i>Aromas y sabores frescos de frutas tropicales</i>		
Volcánica Honey	\$U 160	\$U 230
<i>El amargor del lúpulo equilibrado con miel</i>		
Volcánica Porter	\$U 160	\$U 230
<i>Aromas y sabores a café, chocolate y nueces</i>		
Volcánica APA	\$U 160	\$U 230
<i>Cuerpo medio, equilibrada, ligeramente amarga</i>		
Heineken 330cc		\$U 220
<i>Cuerpo ligero y un final amargo fresco</i>		

Vinos

Vino de la casa en copa	\$U 230
<i>Tinto o Blanco</i>	
José Ignacio Tannat	\$U 900
José Ignacio Rosé	\$U 1200
José Ignacio Albariño	\$U 1200
José Ignacio Chardonnay	\$U 1200
José Ignacio Merlot	\$U 1300
Ombú Moscatel	\$U 700
Ombú Tannat Syrah	\$U 950
Ombú Reserva Petit Verdot	\$U 950

Shots & Medidas

Jagger	\$U 200
Tequila	\$U 200
Ron 7 años	\$U 200

Tragos de Autor

Angkor Wat	\$U 380
<i>Gin, cordial de kiwi, almíbar de albahaca, jugo de limón</i>	
Taj Mahal	\$U 380
<i>Tequila macerado en pomelo e hibisco, vermouth rosado, jugo de pomelo, almíbar de romero y miel, jugo de limón</i>	
Trago Sugerencia	\$U 370

Tragos Clásicos

Whiscola	\$U 280
<i>Gin Tonic Beefeater</i>	
Campari Tonic	\$U 270
<i>Campari con Naranja</i>	
Fernet Branca	\$U 260
Ron Havana	\$U 260
Jagerbomb	\$U 380
Old Fashioned	\$U 360
Aperol Spritz	\$U 360
Negroni	\$U 360
Mojito Clásico	\$U 290
Mojito T&T	\$U 330
<i>De Frutos Rojos o Maracuyá</i>	
Caipiroska Clásica	\$U 320
Caipiroska T&T	\$U 350
<i>De Frutos Rojos o Maracuyá</i>	
Vermouth Rooster	\$U 200
<i>Rosso, Rosado, Tinto, Blanco</i>	

Whiskys

Chivas VX	\$U 350
<i>Chivas 13</i>	
Chivas 12	\$U 300
<i>Jameson Black Barrel</i>	
Jameson	\$U 280
Johnnie Walker Red Label	\$U 250
Johnnie Walker Black Label	\$U 250
Jack Daniel's	\$U 300
<i>Jack Daniel's</i>	
Jack Daniel's	\$U 250

Bebidas

Agua con/sin gas	\$U 120
<i>Kombucha pinta</i>	
Kombucha media pinta	\$U 220
<i>Kombucha media pinta</i>	
Red Bull 250 ml.	\$U 140
Línea Coca Cola 350 ML.	\$U 200
Limonada 350 ml.	\$U 150
<i>Limonada 350 ml.</i>	
Limonada 350 ml.	\$U 140
<i>Limonada 350 ml.</i>	
Limonada 350 ml.	\$U 220
<i>Limonada 350 ml.</i>	

→ CON FRUTOS ROJOS O MARACUYÁ