



## Pizzas

### Casablanca

*Influencias sureuropeas en Marruecos*

Aceitunas negras y pepperoni

\$U 490

د.م. 112  
↓  
DÍRHAM MARROQUÍ

### El Cairo

*Norte de Egipto con alma mediterránea*

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

\$U 490

ل.م. 585  
↓  
LIBRA EGIPCIA

### Goa

*Sur de India con herencia portuguesa*

Bondiola, rúcula, lascas de parmesano, muzza

\$U 520

₹ 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

### Milanese edición Tokio

*El Tonkatsu japonés en clave uruguayaya*

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

\$U 690

¥ 2480  
↓  
YEN

### Ñoquis 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 arrocería*

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, ketchup, 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

ل.م. 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

₫ 270.646  
↓  
DONG

### Provolone receta de Cartago

*Túnez y su estrecha relación con Sicilia*

Cherrys asados, pesto y focaccia

\$U 450

د.ت. 36  
↓  
DINAR TUNECINO

### Papas Katmandú

*A la altura de los sabores de Nepal*

Con crema de hongos o salsa cheddar

\$U 420

₹ 1.474  
↓  
RUPIA NEPALÍ

→ OPC. SIN SALSA

\$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 uruguayaya 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  
↓  
CHELÍN TANZANO



## Cervezas

### Artesanales

1/2 PINTA PINTA

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

## Vinos

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

## Shots & Medidas

<b>Jagger</b>	\$U 200
<b>Tequila</b>	\$U 200
<b>Ron 7 años</b>	\$U 200

## Tragos de Autor

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

## Tragos Clásicos

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

## Whiskys

<b>Chivas VX</b>	\$U 350
<b>Chivas 13</b>	\$U 320
<b>Chivas 12</b>	\$U 300
<b>Jameson Black Barrel</b>	\$U 280
<b>Jameson</b>	\$U 250
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	\$U 250
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	\$U 300
<b>Jack Daniel's</b>	\$U 250

## Bebidas

<b>Agua con/sin gas</b>	\$U 120
<b>Kombucha pinta</b>	\$U 220
<b>Kombucha media pinta</b>	\$U 140
<b>Red Bull 250 ml.</b>	\$U 200
<b>Línea Coca Cola 350 ML.</b>	\$U 150
<b>Limonada 350 ml.</b>	\$U 140
→ CON FRUTOS ROJOS O MARACUYÁ	\$U 220