



# NATURAL

RESTAURANT

## ENTRADAS

### Focaccia

- Focaccia con romero y aceite de oliva. 6\$
- Focaccia con zataar, cebolla morada y aceite de oliva. 7\$

### Ensalada Primavera 9\$

Ensalada de verdes, con aderezo de yogurt de parchita, crocante de cereales y piña confitada.

### Carpaccio de Lomito 10\$

Finas láminas de lomito, mézclum, aderezo de pesto de albahaca, champiñones y láminas de parmesano.

### Tartar de Atún 9\$

Tartar de atún con cremoso de aguacate, pepinillo fresco, hilos de rábano y salicorneas.

### Ceviche de Autor 10 \$

Cubos de pescado, juliana de vegetales, leche de tigre, quinoa crocante y chip de plátano.

### Ensalada Pasionne 10 \$

Mézclum de lechugas, camarones empanizados, amay de parchita y láminas de parmesano.

**@NaturalMgta**

Precios no incluye 10 % de servicio





# NATURAL

RESTAURANT

## PRINCIPALES

### PESCA

#### **Salmón grillado unilateral 25 \$**

Salmon grillado acompañado de puré de batata con tonos herbales y salsa de aji dulce margariteño.

#### **Pesca al Papillote 20 \$**

Pesca sellada, aromatizada con ajo romero, sobre cama de sofrito de pimentón rostizado y plátano caramelizado flambeados con brandy.

#### **Pesca del día 20 \$**

Delicioso churrasco de pescado aromatizado con eneldo, acompañado de vegetales salteados de temporada y cremoso de pimentón rojo rostizado.

### LOMITO

#### **Medallones de lomito grillado 20 \$**

Medallones de centro lomito grillado, con queso de cabra, frutos secos, napado en coulis de parchita, acompañado de vegetales salteados de temporada.

### PASTAS

Rigatoni en salsa napole, acompañado con langostinos salteados. **15\$**

Penne Rigate en salsa aurora, acompañado con salmón grillado y tomate cherry. **25\$**

Linguine en salsa 3 quesos, acompañado con lomito salteado y cebolla blanca. **15\$**

**@NaturalMgta**

Precios no incluye 10 % de servicio





# NATURAL

RESTAURANT

## SNACKS

### **Hamburguesa Natural 10\$**

Carne de res, tocineta crujiente, queso gruyere, cebolla caramelizada, crema de cabra, rúgula, pan brioche.

### **Pan cetogénico de almendra y pan de año 5\$**

### **Panini de Tartar de Langostino 12\$**

Tartar de camarón, lechuga, radiccio, escarola, mayonikey.

### **Panini de Short Rib o Costillas 10\$**

Estofado de short rib en vino tinto, mézclum de verde, rúgula, emulsión de la casa.

### **Panini de Calamar Criollo 12\$**

Calamar criollo salteado, acompañado por queso mozzarella, tocineta, champiñones, rúgula y mézclum.

**Consulta por nuestros acompañantes.**

## POSTRES

Pie de Parchita. 4\$

Torta de Chocolate sin harina. 4\$

**@NaturalMgta**

Precios no incluye 10 % de servicio





# NATURAL

RESTAURANT

## PIZZAS

Fermentación larga, por un mínimo de 72 horas y alta hidratación.

- **Margherita 8\$**

Base de salsa napole y queso mozzarella.

- **La appetitosa 12\$**

Salsa napole, mozzarella, anchoas, tomates confitados, aceitunas negras, rúgula. cebolla morada.

- **Short Rib 12\$**

Salsa napole, asado de costillas, mozzarella, tomate confitado.

- **Bianca 15\$**

Salsa fondue, tocineta, maíz y champiñón.

- **Primavera 12\$**

Salsa napole, mozzarella, cebolla, pimentón rojo, champiñón y maíz.

- **Della Casa 15\$**

Salsa fondue, lomo de cerdo, cebolla morada caramelizada, champiñón, y rúgula.

- **Burrata di bufalina 15\$**

Salsa napole, mozzarella, burrata, albahaca, tomate confitados y aceite de albahaca.

**@NaturalMgta**

Precios no incluye 10 % de servicio

