

Menú

EJECUTIVO

DANDESCO | DANDESCO | DANDESCO | DANDESCO | DANDESCO

PLATO PRINCIPAL

+ POSTRE O CAFÉ ESPRESSO

+ BEBIDA* O COPA DE VINO

{ *Bebida sin alcohol }

PRINCIPALES

Fetuccini con ratatouille, crocante de queso parmesano, chips de ajo y tierra de olivas negras. | \$ 2 2 5 0

Mezclum de verdes frescos con vegetales de estación, zanahoria encurtida, gajos de pomelo, aderezo a base de aceto y oliva. | \$ 2 5 6 0

Pesca del día en croûte de hierbas de la huerta, zanahoria, verdeo y repollo braseados, emulsión fresca de apio y cilantro. | \$ 2 5 6 0

Cuarto de ave crocante, cremoso de papa, manteca de hierbas, aceite verde y ensalada fresca de mizuna. | \$ 2 2 2 0

Petit bife de chorizo, papas canoa crocantes, acompañadas por lacto de rúcula, perejil fresco Merken. | \$ 2 7 5 0

FINAL DULCE

Trifle de frutas frescas de primavera, merengue y crema de vainilla.

Flan de dulce de leche y crema Chantilly.

Postre de la semana (consultar opciones del día).

DISPONIBLE DE LUNES A VIERNES ALMUERZO

DANDESCO^R

DAN TES COR



TAPAS

Mollejas crocantes, papines andinos y huerta de temporada.

| \$ 2 8 8 0

Empanadas criollas, salsa pebre con tomates frescos y cilantro.

| \$ 1 1 7 0

Queso de cabra a la plancha, chutney de higos, ensalada verde y almendras tostadas.

| \$ 2 1 0 0

Langostinos en panco, mezclum de hojas frescas, hinojo encurtido, gajos de naranja y lactonesa de apio y cilantro.

| \$ 2 7 6 0

ENSALADAS

Tiradito de vegetales curados, Trucha autóctona, confitura de limón y chile.

| \$ 2 8 8 0

Ensalada de apio, pepino, manzana verde, crema de cebolla roja, praliné de nuez y crocante de queso con pimienta rosa.

| \$ 2 6 4 0



DANESCO ^R

PRINCIPALES

Panzotti de espárragos, panceta y parmesano, yema curada, zest de limón y láminas de queso.

| \$ 2 8 7 0

Pasta rellena de mozzarella, albahaca y tomate, manteca de salvia y tierra de olivas negras.

| \$ 2 8 7 0

Creppes de zapallo cabutia, crema de curry al gratén con granola de frutos secos especiados (Dukkah)

| \$ 2 6 2 0

Ojo de bife grillée, papas rotas crocantes, salsa romesco y hojas verdes.

| \$ 3 6 2 0

Medallón de lomo de cerdo, texturas de batata y salsa bordalesa de ciruela.

| \$ 3 4 3 0

Cartoccio de Salmón rosado, colchón de espárragos, chauchas y limón a vivo.

| \$ 4 8 0 0

Osobuco braseado con risotto de hongos.

| \$ 3 5 0 0

Milanesota cubierta con cebolla salteada, provolone y panceta ahumada con papas españolas.

| \$ 3 1 0 0

MENÚ INFANTIL

Tallarines con salsa roja, crema o rosa.

| \$ 2 1 0 0

Milanesa con papas fritas.

| \$ 2 1 0 0

Bife a la plancha con cremoso de papa.

| \$ 2 1 0 0

Bastones de pollo crocantes y zapallo.

| \$ 2 1 0 0



DANESCO | DANESCO | DANESCO | DANESCO | DANESCO

DULCERÍA

Volcán de chocolate, crema helada, confitura de naranja y frutos rojos.

| \$ 1 6 0 0

Texturas de limón, babá de coco en almíbar y merengue crocante.

| \$ 1 4 7 0

Nuestro flan de dulce de leche, crema montada y garrapiñada de nuez.

| \$ 1 1 3 0

Affogato: Crema helada de vainilla, biscotti de almendras, salsa sacher y café espresso.

| \$ 1 5 5 0

CAFÉ

Espresso.

| \$ 3 5 0

Espresso doble.

| \$ 4 3 0

INFUSIONES

Consultar variedades.

| \$ 2 5 0

BEBIDAS

CERVEZAS 475ML

Imperial IPA | \$ 5 5 0

Imperial Amber | \$ 5 5 0

Imperial Cream Stout | \$ 5 5 0

CERVEZAS DE BARRIL

Heineken 1/2 pinta | \$ 4 4 0

Heineken Lager pinta | \$ 6 1 0

BEBIDAS

Agua mineral | \$ 3 5 0

Agua saborizada | \$ 4 5 0

Gaseosas | \$ 3 5 0

DANTESCO ^R



DANTESCO ^R

NUESTRA CAVA

LAS PERDICES

- Chac Chac Cabernet Franc | \$ 2 1 2 0
- Las Perdices Malbec | \$ 1 8 8 0
- Las Perdices Reserva Malbec | \$ 2 8 8 0
- Las Perdices Cabernet Sauvignon | \$ 1 8 8 0
- Las Perdices Sauvignon Blanc | \$ 1 8 8 0
- Las Perdices Reserva Pinot Noir | \$ 2 8 0 0
- Partridge Malbec | \$ 1 3 8 0
- Partridge Red Blend | \$ 1 3 8 0
- Partridge Chardonnay | \$ 1 3 8 0
- Partridge Chardonnay-Viognier dulce | \$ 1 3 8 0
- Las Perdices Malbec 375ml | \$ 1 3 8 0
- Las Perdices Sauvignon Blanc 375ml | \$ 1 3 8 0
- Viognier Tardío | \$ 2 8 8 0
- Exploración Casablanca Sauvignon Blanc | \$ 4 1 3 0
- Las Perdices Reserva Malbec [Copa 200 ml] | \$ 8 0 0

LAGARDE

- Reserva Malbec | \$ 2 6 2 0
- Reserva Merlot | \$ 2 6 2 0
- Reserva Cabernet Sauvignon | \$ 2 6 2 0
- Teia Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc | \$ 1 8 8 0
- Teia Malbec-Petit Verdot | \$ 1 8 8 0
- Pink Rosé | \$ 2 6 2 0
- Dolce Moscato | \$ 2 6 2 0

PULENTA ESTATE

- La Flor Rosé | \$ 2 2 5 0
- La Flor Malbec | \$ 2 2 5 0
- La Flor Sauvignon Blanc | \$ 1 8 0 0

VISTALBA

- Corte C Blend | \$ 2 7 5 0
- Tomero Cabernet Franc | \$ 2 2 5 0
- Tomero Malbec | \$ 2 2 5 0
- Tomero Sauvignon Blanc | \$ 2 2 5 0

MI TERRUÑO

- Reserva Cabernet Franc | \$ 2 2 0 0
- Reserva Malbec | \$ 2 2 0 0
- Reserva Sauvignon Blanc | \$ 2 2 0 0

FINCA AMBROSIA

- Viña Unica Cabernet Franc | \$ 3 9 6 0
- Viña Unica Cabernet Sauvignon | \$ 3 9 6 0
- Viña Unica Chardonnay | \$ 3 4 5 0
- Viña Unica Malbec | \$ 3 8 6 0
- Luna Llena Malbec | \$ 3 1 2 0
- Luna Llena Blend | \$ 3 1 2 0
- Casa Ambrosia Cabernet Sauvignon | \$ 2 4 8 0
- Casa Ambrosia Malbec | \$ 2 4 8 0
- Casa Ambrosia Sauvignon Blanc | \$ 2 4 8 0

DANDESCO ^R

NUESTRA CAVA

ESPUMANTES

Chandon Baron B | \$ 5 9 5 0

Cruzat Cuvee Reserva Nature | \$ 4 5 5 0

Falasco Wines Antonieta Brut Nature | \$ 4 0 0 0

Cruzat Premier Extra Brut | \$ 3 1 5 0

Chandon Extra Brut | \$ 2 9 8 0

Las Perdices Método Champenoise Rosé | \$ 2 9 8 0

APERITIVO

Chandon Aperitif Espumante | \$ 2 8 8 0



Descorche | \$ 1 8 0 0

[Solo vinos fuera de carta]

Dantesco