



FRATÖJ

ENTRADAS

Mollejas laqueadas	\$ 25.000	
Mollejas laqueadas en reducción de tamarindo con papines andinos salteados en romero y coulis de remolachas asadas.		
Esfera de humita	\$ 17.500	
Esfera de humita rellena de queso brie con ensalada fresca de hojas y encurtidos.		
Burrata Cremosa	\$ 25.000	
Burrata cremosa con aceite de oliva rucula hidroponica, laminas de jamon crudo y crocante de tomates cherry y albahaca.		
Mix de empanadas	\$ 19.000	
Mix de empanadas de salmon, cordero y humita con salsa Fratöj y gajos de lima frescos.		
Tiradito de salmon	\$ 18.500	
Tiradito de salmon rosado con mayonesa de wasabi, agua de pomelo y laminas de mango norteño.		
Hummus de zanahoria	\$ 17.000	
Hummus de zanahoria con vegetales crocantes y crackers de semillas de chia activada.		
Tabla de mar	\$ 23.000	
Mejillones y langostinos salteados con pimenton ahumado y papas crocantes.		
Quiché de cebollas caramelizadas	\$ 19.000	
Quiché de cebollas caramelizadas con queso parmesano, vegetales asados y cremoso de frutos secos.		
Tabla de quesos	\$ 21.000	
Seleccion de quesos de temporada con frutas de estacion y mini panes brioche		

FRATÖJ

PRINCIPALES

Lomo de ternera	\$ 34.000	
Lomo de ternera con espinacas frescas salteadas con crema y milhojas de papa con cremolatta de tomates y citricos.		
Pastel de cordero	\$ 31.000	
Pastel de cordero braseado con laminas de zucchini, salsa de vino malbec y gotas de oliva arauco.		
Entraña al pesto	\$ 32.000	
Entraña Vacuna con pure de papas y ajos negros, vegetales crocantes y pesto de albahaca con frutos secos tostados.		
Ñoquis Fratöj	\$ 29.000	
Ñoquis Fratöj con salsa de quesos y milanesas de ojo de bife macerado con hierbas.		
Arroz negro con pulpo	\$ 41.000	
Arroz negro aromatizado con calamar y pulpo salteado con salsa romesco y hojas de kale frito.		
Mezzelune de calabaza	\$ 27.000	
Mezzelune de calabaza con frutos secos, salsa de hongos salteados y manteca aromatizada.		
Pasta Fontan	\$ 25.000	
Pasta corta con salsa de panceta salteada y pamplona rellena de tomates asados y rucula.		
Risotto de calabaza	\$ 25.000	
Risotto con textura de calabazas ahumadas y brotes hidropónicos.		
Salmon rosado	\$ 36.000	
Salmon rosado a la plancha de hierro con cremoso de coliflor, vegetales y langostinos salteados.		
Rotolos de vegetales	\$ 24.000	
Rotolos de vegetales con fondeu de tomates asados.		
Ensalada Caesar		
Mix verde, pollo grille o crispy, croûtons, queso reggianito en hebras, lardon de panceta y aderezo Caesar	\$ 22.000	

Cubierto

Incluye Servicio de Agua Inicial y Panera . \$3500

FRATÖJ

NUESTRO SUSHI

ROLLS X 10 UNIDADES

Phila roll	\$19.000	
Salmón - Phila - Palta y Mix de sésamo		
Full Phila Roll	\$19.000	
Salmon - Phila - Palta - Camisa de salmon flameado - Salsa Fratöj		
Togamaki roll	\$19.000	
Salmón cocido - Marucuyá - Phila - Palta		
Tropic roll	\$19.000	
Langostino marinado en jengibre y lima - Phila - Palta		
Mole roll	\$20.000	
Salmón - Queso - Jengibre - Crema de palta - Maracuyá - Batata pay		
Feel roll	\$19.000	
Salmón - Phila - Verdeo - Envuelto en tamago		
Bs. As. roll	\$20.000	
Salmón - Phila - Langostino marinado en jengibre y lima - Lima - Palta - Camisa de salmón		
Hot roll	\$20.000	
Salmón - Phila - Palta - Apanado en panko y coco		
Furai roll	\$19.000	
Langostino marinado en jengibre y Lima apanado en panko - Phila - Camisa de mango		
Veggie roll (Opción vegetariana y opcion vegana)	\$20.000	
Phila, zanahoria rallada, hongos, pepino y palta		
Babaganush roll		
Baston de berenjena rebozado - Phila - Babaganush - Salsa Fratöj - Castañas de cajú tostadas	\$20.000	

SALSAS

Almíbar de maracuya	
Salsa Bs. As.	
Salsa teriyaki	
Mayonesa de wasabi	\$2.000
Mayonesa de maracuya	
Jengibre encurtido	
Rabanito encurtido	
Salsa Fratöj	

NUESTRO SUSHI

NIGIRIS x 4 unidades

Salmón \$16.000

GEISHAS x 6 unidades

Salmón - queso - Pepino x2 \$17.000
Salmón - queso - Mango x 2
Salmón - queso - Palta x 2

SASHIMI x 5 unidades

Láminas de salmón - Mayonesa de wasabi \$16.000

TABLAS

Tabla Ful 15 piezas \$29.000
Tropic roll x5 - Phila roll x5 - Mole roll x5

Tabla Tsuki 15 piezas \$28.000
Feel roll x5 - Bs. As. Roll x5 - Togamaki roll x5

Tabla Kazoku 25 piezas \$41.000
Bs. As. Roll x5 - Phila roll x5 - Mole roll x5 -
Togamaki roll x5 - Tropic roll x5

Tabla Satori 25 piezas \$39.000
Full Phila roll x5 - Togamaki roll x5 - Tropic roll
x5 - Feel roll x5 - Babaganush roll x5

Tabla Midori \$35.000
Veggie roll x10 - Babaganush x10

Tabla Varma HOT roll 20 piezas \$37.000
Hot roll x10 - Furai roll x10

FRATÖJ

POSTRES

Tiramisu Fratöj	\$11.000
Bizcocho soletilla, crema mascarpone, vainillas embebidas en almíbar de café y chocolate rallado.	
Volcán de chocolate	\$12.000
Volcán de chocolate con helado a elección (Crema Americana, Mascarpone, Dulce de Leche, Vainilla o Sambayón) y crumble de cacao	
Escondido de chocolate	\$10.000
Mousse de chocolate con crujiente de naranja y pistacho	
Volcán de dulce de leche	\$12.000
Volcán de dulce de leche con helado a elección (Crema Americana, Mascarpone, Dulce de Leche, Vainilla o Sambayón) y teja de chocolate blanco con lima	
Pavlova Fratöj	\$12.000
Merengue cocido con cremoso de mascarpone y frutos rojos acompañado de salsa de arandanos	
Apple Rose Tati	\$12.000
Manzanas asadas con caramelo sobre una base hojaldrada, acompañado de crema inglesa, bocha de helado de americana y crocante de almendras.	

CAFÉ Y TÉ

Café	\$3.000
Café Doble	\$4.000
Té a elección	\$4.000

B E B I D A S

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosa	\$ 4.500
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	
Agua	\$ 4.000
Con Gas, Sin Gas	
Limonada Clásica	\$ 6.500
Limonada Fratöj	\$ 7.000
Con Menta y Almíbar de Jengibre y Miel	
Limonada de Frutos rojos	\$ 7.000

C E R V E Z A S

Miller porrón	\$ 6.000
330 cc	
Warsteiner Tirada	\$ 6.000
Tulipa 300 cc	

S P E E D

Chico 269 cc	\$ 3.500
--------------	-----------------



FRATÖJ