



FRATÖJ

ENTRADAS

Mollejas laqueadas

Mollejas laqueadas en reducción de tamarindo, textura de zanahoria macerada en naranja, cremoso de papines andinos, ajo negro y crocante de panceta. \$ 24.000

Esfera de humita

Esfera de humita ahumada rellena de queso azul, fondo de tomates, pimientos rojos y aceite de cabutia. \$ 16.500 

Burrata de bufala

Burrata de bufala, aceite Arauco saborizado con rúcula fresca, carpaccio de hongos, mix de tomates salteados y hojas de Kale frito. \$ 24.000  

Mix de empanadas

Mix de empanadas de salmón, cordero y humita con salsa picante y salsa Romesco con albahaca fresca. \$ 18.000

Tartar de salmón rosado

Tartar de salmón rosado, aire de cilantro, hojas de eneldo y gajos de lima bruleados. \$ 17.500 

Ratatouille de Vegetales

Ratatouille de Vegetales con fondeo de tomates asados. \$ 16.000  VEGAN

Cuscús con Vegetales

Cuscús con zucchini, berenjena, zanahoria, morrón y chips de batata. \$ 16.000  VEGAN

Sopa crema de vegetales (Opcion vegetariana y opcion vegana)

Sopa crema de calabaza, puerro, cebolla, kale y cebolla de verdeo, crema, parmesano y croutons. \$ 16.000

FRATÖJ

PRINCIPALES

Ojo de bife macerado

Ojo de bife macerado con salsa demi-glacé, manteca de wasabi, vegetales de estación, puré de Col y crocante de papa. \$ 32.000 

Salmón rosado

Salmón rosado con cremoso de zanahoria lacto fermentada, palta \$ 34.000 

grillada y langostinos crocantes.

Pulpo salteado

Pulpo salteado con pimentón español, salsa de pimientos, papas \$ 43.000 

crocantes salteadas en manteca clarificada y escamas de coco.

Ñoquis Fratöj

Ñoquis con salsa de quesos, milanesa de ojo de bife y láminas de queso parmesano. \$ 27.000

Entraña al pesto

Entraña al pesto, cremoso de cabutia, maíz salteado \$ 30.000 

y huevo de codorniz poché.

Pamplona rellena

Pollo relleno de rúcula, tomates confitados \$ 27.000

queso brie y frutos secos acompañada con risotto cremoso de rúcula.

Mezzelune de calabaza

Mezzelunes de calabaza con almendras tostadas \$ 26.000 

mostaza dijon, salsa de curry especiada y hongos crocantes.

Risotto de Calabaza (Opcion clasica y opcion vegana)

Risotto de Calabaza con hongos salteados en aceite de coco y mix \$ 24.000 

de frutos secos.

Milanesa de Berenjena

Milanesa de Berenjena con queso mozzarella y tomates cherry \$ 22.000 

confitados acompañada de papas domino crocantes.



FRATÖJ

NUESTRO SUSHI

ROLLS X 10 UNIDADES

Philadelphia roll

Salmón - Phila - Palta y Mix de sésamo \$18.000



Togamaki roll

Salmón cocido Marucuyá - Phila - Palta \$18.000



Tropic roll

Langostino marinado en jengibre y lima - Phila - Palta \$18.000



Mole roll

Salmón - Queso - Jengibre - Crema de palta - Maracuyá - Batata pay \$19.000



Feel roll

Salmón - Phila - Verdeo - Envuelto en tamago \$18.000



Bs. As. roll

Salmón - Phila - Langostino marinado en jengibre y lima - Lima Palta - Camisa de salmón \$19.000



Hot roll

Salmón - Phila - Palta - Apanado en panko y coco \$19.000

Furai roll

Langostino marinado en jengibre y Lima apanado en panko - Phila - Camisa de mango \$18.000

Tuna roll

Atún - Verdeo - Mayonesa de wasabi \$18.000



Veggie roll (Opción vegetariana y opción vegana)

Phila, zanahoria rallada, hongos, pepino y palta \$19.000

SALSAS

Almíbar de maracúya

Salsa Bs. As.

Salsa teriyaki

\$2.000

Mayonesa de wasabi

Mayonesa de maracúya

Jengibre encurtido

Rabanito encurtido

NUESTRO SUSHI

NIGUIRIS x 4 unidades

Salmón \$15.000

GEISHAS x 6 unidades

Salmón - queso - Pepino x2 \$16.000

Salmón - queso - Mango x 2

Salmón - queso - Palta x 2

SASHIMI x 5 unidades

Láminas de salmón - Mayonesa de wasabi \$15.000

TABLAS

Tabla Ful 15 piezas

Tropic roll x5 - Phila roll x5 - Mole roll x5 \$28.000

Tabla Tsuki 15 piezas

Feel roll x5 - Bs. As. Roll x5 - Togamaki roll x5 \$26.000

Tabla Kazoku 25 piezas

Bs. As. Roll x5 - Phila roll x5 - Mole roll x5 - \$39.000

Togamaki roll x5 - Tropic roll x5

Tabla Satori 25 piezas

Tuna roll x5 - Togamaki roll x5 - Tropic roll x5 - \$37.000

Feel roll x5 - Veggie roll x5

Tabla Varma HOT roll 20 piezas

Hot roll x10 - Furai roll x10 \$35.000

POSTRES

Cremoso de mango

Cremoso de mango, crema de whisky y dulce de leche, acompañado de laja de chocolate blanco \$10.000

Volcán de chocolate

Volcán de chocolate con helado a elección (Crema Americana, Mascarpone, Dulce de Leche, Vainilla o Sambayón) y crumble de cacao \$12.000

Escondido de chocolate

Mousse de chocolate con crujiente de naranja y pistacho \$10.000

Volcán de dulce de leche

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 \$12.000

Pavlova Fratöj

Merengue cocido con cremoso de mascarpone y frutos rojos acompañado de salsa de arandanos \$12.000

Apple Rose Tati

Manzanas asadas con caramelo sobre una base hojaldrada, acompañado de crema inglesa, bocha de helado de americana y crocante de almendras. \$12.000

Café

\$3.000

Café Doble

\$4.000

Té a elección

\$4.000

BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

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

CERVEZAS

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

SPEED

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



FRATÖJ