



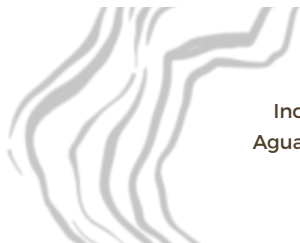
FRATÖJ

ENTRADAS

Mollejas laqueadas	\$ 21.000
Mollejas laqueadas en reducción de tamarindo, textura de zanahoria macerada en naranja, cremoso de papines andinos, ajo negro y crocante de panceta.	
Esfera de humita	\$ 14.500
Esfera de humita ahumada rellena de queso azul, fondo de tomates, pimientos rojos y aceite de cabutia.	
Burrata de bufala	\$ 24.000
Burrata de bufala, aceite Arauco saborizado con rúcula fresca, carpaccio de hongos, mix de tomates salteados y hojas de Kale frito.	
Mix de empanadas	\$ 16.000
Mix de empanadas de salmón, cordero y humita con salsa picante y salsa Romesco con albahaca fresca.	
Tartar de salmón rosado	\$ 16.000
Tartar de salmón rosado, aire de cilantro, hojas de eneldo y gajos de lima bruleados.	
Salmón macerado	\$ 14.000
Salmón macerado en cítricos y especies activadas, puré de hinojos ahumados y huevo de codorniz.	
Ratatouille de Vegetales	\$ 14.000
Ratatouille de Vegetales con fondeo de tomates asados.	
Cuscús con Vegetales	\$ 14.000
Cuscús con zucchini, berenjena, zanahoria, morrón y chips de batata.	

PRINCIPALES

Ojo de bife macerado	\$ 29.000
Ojo de bife macerado con salsa demi-glace, manteca de wasabi, vegetales de estación, puré de Col y crocante de papa.	
Salmón rosado	\$ 30.000
Salmón rosado con cremoso de zanahoria lacto fermentada, palta grillada y langostinos crocantes.	
Pulpo salteado	\$ 43.000
Pulpo salteado con pimentón español, salsa de pimientos, papas crocantes salteadas en manteca clarificada y escamas de coco.	
Ñoquis Fratöj	\$ 25.000
Ñoquis con salsa de quesos, milanesa de ojo de bife y láminas de queso parmesano.	
Entraña al pesto	\$ 29.000
Entraña al pesto, cremoso de cabutia, maíz salteado y huevo de codorniz poché.	
Pamplona rellena	\$ 25.000
Pollo relleno de rúcula, tomates confitados queso brie y frutos secos acompañada con risotto cremoso de rúcula.	
Mezzelune de calabaza	\$ 23.000
Mezzelunes de calabaza con almendras tostadas mostaza dijon, salsa de curry especiada y hongos crocantes	
Risotto de Calabaza (Opción Vegana y No Vegana)	\$ 22.000
Risotto de Calabaza con hongos salteados en aceite de coco, y mix de frutos secos.	
Milanesa de Berenjena	\$ 22.000
Milanesa de Berenjena con queso mozzarella y tomates cherry confitados acompañada de papas domino crocantes.	



Cubierto
Incluye Servicio de
Agua Inicial y Panera.
\$3500

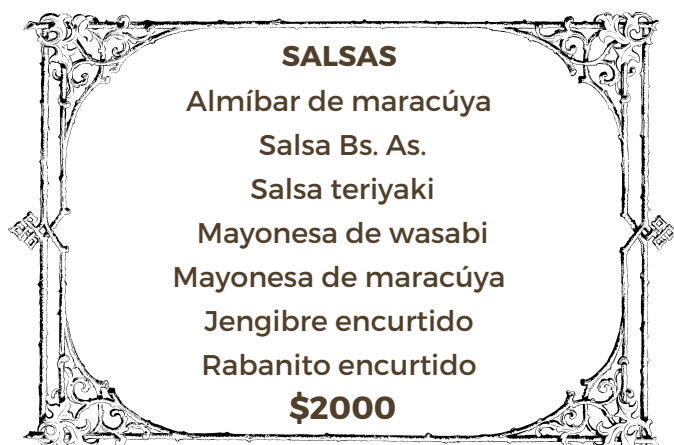


FRATÖJ

NUESTRO SUSHI

ROLLS X 10 UNIDADES

Philadelphia roll	\$16.500
Salmón - Phila - Palta y Mix de sésamo	
Togamaki roll	\$16.500
Salmón cocido Marucuyá - Phila - Palta	
Tropic roll	\$16.500
Langostino marinado en jengibre y lima - Phila - Palta	
Mole roll	\$17.000
Salmón - Queso - Jengibre - Crema de palta - Maracuyá - Batata pay	
Feel roll	\$16.500
Salmón - Phila - Verdeo - Envuelto en tamago	
Bs. As. roll	\$17.000
Salmón - Phila - Langostino marinado en jengibre y lima - Lima Palta - Camisa de salmón	
Hot roll	\$17.000
Salmón - Phila - Palta - Apanado en panko y coco	
Furai roll	\$16.500
Langostino marinado en jengibre y Lima apanado en panko Phila - Camisa de mango	
Tuna roll	\$16.500
Atún - Verdeo - Mayonesa de wasabi	
Veggie roll (Opción Vegana y No Vegana)	\$17.000
Phila, zanahoria rallada, hongos, pepino y palta	



NUESTRO SUSHI

NIGUIRIS x 4 unidades Salmón	\$11.000
GEISHAS x 6 unidades Salmón - queso - Pepino x2 Salmón - queso - Mango x 2 Salmón - queso - Palta x 2	\$15.000
SASHIMI x 5 unidades Láminas de salmón - Mayonesa de wasabi	\$12.000
TABLAS	
Tabla Ful 15 piezas Tropic roll x5 - Phila roll x5 - Mole roll x5	\$25.000
Tabla Tsuki 15 piezas Feel roll x5 - Bs. As. Roll x5 - Togamaki roll x5	\$25.000
Tabla Kazoku 25 piezas Bs. As. Roll x5 - Phila roll x5 - Mole roll x5 - Togamaki roll x5 - Tropic roll x5	\$37.000
Tabla Satori 25 piezas Tuna roll x5 - Togamaki roll x5 - Tropic roll x5 - Feel roll x5 - Veggie roll x5	\$37.000
Tabla Varma HOT roll 20 piezas Hot roll x10 - Furai roll x10	\$32.000



FRATÖJ

POSTRES

Cremoso de mango	\$10.000
Cremoso de mango, con crema de whisky y dulce de leche	
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	
Mousse de chocolate	\$10.000
Mousse de chocolate con merengue almendrado y peras especiadas	
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	

CAFÉ

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



FRATÖJ



FRATÖJ

BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

\$3.500

Gaseosa

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite

\$3.500

Agua

Con Gas, Sin Gas

\$5.500

Limonada Clásica

\$6.500

Limonada Fratöj

Con Menta y Almíbar de Jengibre y Miel

CERVEZAS

Miller porrón

\$6.000

330 cc

Warsteiner Tirada

\$6.000

Tulipa 300 cc

SPEED

Chico 269 cc

\$3.500