



FRATÖJ

RESTAURANT



FRATÖJ

Entradas

Mollejas laqueadas

\$ 27.500



Mollejas laqueadas en reducción de tamarindo con papines andinos salteados en romero y coulis de remolachas asadas.

Burrata Cremosa

\$ 27.500

Burrata cremosa con aceite de oliva, brotes de rucula, laminas de jamon crudo, tomates cherry confitados, albahaca y snacks de focaccia.

Crujientes de kale

\$ 22.000



Buñuelos de Kale acompañados de salsa babaganush

Mix de empanadas

\$ 20.900

Mix de empanadas de Caprese, cordero y humita con salsa Fratöj y gajos de lima frescos.

Sopa de espinaca a la crema

\$ 19.800

Sopa de espinaca a la crema, pan gratato y puerro frito.

Cubos de bondiola con barbacoa

\$ 20.900

Cubos de bondiola con barbacoa y cubos de milhoja de papa.

Mejillones a la provenzal

\$ 24.300



Mejillones, ajo, perejil, vino chardonnay, gajos de lima

Halloumi apanado

\$ 22.000



Queso halloumi apanado en panko con alioli, lactonesa de ajo negro y morron confitado.

Tabla de quesos

\$ 26.400



Selección de quesos de temporada con frutas de estación y focaccia.

Langostinos apanados

\$ 27.500

Langostinos macerados con limon y jengibre apanados en panko, con salsa tonkatsu y dip de salsa fuji

FRATÖJ

Principales

Lomo a la pimienta	\$ 39.500	
Lomo a la pimienta con arroz meloso de espinaca.		
Pastel de cordero	\$ 34.100	
Pastel de cordero braseado con laminas de zuchini, salsa de vino malbec y gotas de oliva arauco.		
Entraña al pesto	\$ 38.500	
Entraña Vacuna con pesto de albahaca y papas fritas soufflé con alioli y lluvia de parmesano		
Ñoquis Fratöj	\$ 31.900	
Ñoquis Fratöj con salsa de quesos y milanesas de ojo de bife macerado con hierbas.		
Arroz negro con pulpo	\$ 51.700	
Arroz negro aromatizado con calamar y pulpo salteado con salsa romesco y hojas de kale frito.		
Capelacci de salmon	\$ 29.700	
Pasta rellena de salmon con manteca de ajo, almendras tostadas fileteadas y ralladura de limon		
Pasta Fontan	\$ 29.700	
Pasta corta, crema con panceta salteada y tiras de pollo a la plancha en aceite especiado.		
Risotto de hongos	\$ 27.500	
Risotto con pasta de hongos deshidratados, rucula y lajas de queso.		
Salmon rosado	\$ 39.600	
Salmon rosado a la plancha con crema alimonada, vegetales y langostinos salteados.		
Rotolos de vegetales	\$ 26.400	
Rotolos de vegetales con fondeu de tomates asados.		
Ensalada Caesar	\$ 28.600	
Mix verde, pollo grille o crispy, croûtons, queso reggianito en hebras, lardon de panceta y aderezo Caesar		

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

Nuestro sushi

Rolls x10 unidades

Phila Roll	\$ 23.100	
Salmón - Phila - Palta y Mix de sésamo		
Full Phila Roll	\$ 23.100	
Salmon - Phila - Palta - Camisa de salmon flameado - Salsa Fratöj		
Togamaki Roll	\$ 23.100	
Salmón cocido - Marucuyá - Phila - Palta		
Tropic Roll	\$ 23.100	
Langostino marinado en jengibre y lima - Phila - Palta - cubierto de ciboulette		
Mole Roll	\$ 24.200	
Salmón - Queso - Jengibre - Crema de palta - Maracuyá - Batata pay		
Feel Roll	\$ 23.100	
Salmón - Phila - Verdeo - Envuelto en tamago		
Bs. As. Roll	\$ 24.200	
Salmón - Phila - Langostino marinado en jengibre y lima - Lima - Palta - Camisa de salmón		
Hot Roll	\$ 24.200	
Salmón - Phila - Palta - Apanado en panko - salseado en salsa FUJI (Mayonesa, miel, teriyaki y mostaza)		
Hot spicy Roll	\$ 24.200	
Salmón - Phila - Palta - Apanado en panko . salsa spicy mayo y sriracha		
Furai roll	\$ 24.200	
Langostino apanado en panko - Phila - cobertura de lima - topping queso crema con jugo de lima		
Veggie Roll	\$ 24.200	
Phila, zanahoria rallada, hongos, pepino y palta		
Babaganush Roll	\$ 24.200	
Baston de berenjena rebozado - Phila - Babaganush - Salsa Fratöj - Castañas de cajú tostadas		
Maki Fratöj Roll	\$ 24.200	
Langostino apanado - pepino - phila - guacamole- salmon - topping de boniato frito		

Nuestro Sushi

NIGUIRIS x 4 unidades

2 salmon - 2 salmon flameado \$ 19.800

GEISHAS x 6 unidades

Salmón - queso - Pepino x3 \$ 20.900

Salmón - queso - Palta x 3

SASHIMI x 5 unidades

Láminas de salmón - Mayonesa de wasabi \$ 20.900

TABLAS

Tabla Ful 15 piezas

Tropic roll x5 - Phila roll x5 - Mole roll x5 \$ 36.300

Tabla Tsuki 15 piezas

Feel roll x5 - Bs. As. Roll x5 - Togamaki roll x5 \$ 35.200

Tabla Kazoku 25 piezas

Bs. As. Roll x5 - Phila roll x5 - Mole roll x5 - Togamaki roll x5 - Tropic roll x5 \$ 51.700

Tabla Satori 25 piezas

Full Phila roll x5 - Togamaki roll x5 - Tropic roll x5 - Feel roll x5 - Babaganush roll x5 \$ 47.300

Tabla Midori

Veggie roll x10 - Babaganush x10 \$ 44.000

Tabla Varma HOT roll 20 piezas

Hot roll x10 - Furai roll x10 \$ 46.200

SALSAS

Almibar de maracuya

Salsa Bs. As.

Salsa Teriyaki

Mayonesa de wasabi

Maonesa de maracuya \$ 2.500

Jengibre Encurtido

Rabanito encurtido

Salsa anguila fratöj

Postres

Tiramisu Fratöj \$ 12.100

Bizcocho soletilla, crema mascarpone, vainillas embebidas en almibar de café y chocolate rallado.

Volcán de chocolate \$ 14.000

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

Escondido de chocolate \$ 12.000

Mousse de chocolate con crujiente de naranja y pistacho

Volcán de dulce de leche \$ 14.000

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 \$ 13.200

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

Apple Rose Tati \$ 13.200

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

Flan de dulce de leche \$ 12.000

Flan de dulce de leche, crema con polvo de praline de almendras y dulce de leche

Café y té

Café \$ 3.000

Café doble \$ 4.000

Té a eleccion \$ 4.000

B e b i d a s

Gaseosa	\$ 4.500
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	
Agua	\$ 4.000
Con Gas, Sin Gas	
Limonada Clásica	\$ 6.500
Limon - Menta	
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	

M o c k t a i l s

Shirley Temple	\$ 8.000
Jugo de cranberry - Almibar - Limon - Sprite	
Coco Fratöj	\$ 8.000
Jugo de anana - Leche de coco - Limon - Almibar	
Pomelada	\$ 8.000
Cordial de pomelo rosado	

S p e e d

Chica 269 cc	\$ 4.000
--------------	----------



FRATÖJ