

POSTRES

SANDÍA

\$9

Sandía impregnada en agua de flor de Jamaica, puré de mandarina, manzana verde en almíbar de cítricos acompañado con helado de puré de limón amarillo.

CREMOSO DE FRUTILLAS

\$9

Cre moso de frutillas, helado de chocolate con toronja, ganache de chocolate al 56%, puré de piel de toronja y strussel de cacao.

SORBETE DE PIÑA Y MIEL

\$9

Helado de piña y miel, cremoso de bayas de enebro, piña impregnada con bourbon y toffee de pimienta blanca.

En Chosen...

Todos los momentos son perfectos.

Incluye 22% de impuestos.



Un momento es perfecto cuando se lo disfruta acompañado.

MENÚ

PANCETA \$19

Panceta de cerdo marinada con salsa de soja, anís, canela, jengibre y ralladura de limón cocida al sous vide acompañado de socarrat de polenta, fondo de cocción reducido con naranja, raspadura de caña, lemon grass, ají criollo terminado con ajonjolí tostado, ajo frito y cilantro fresco.

PAN FRITO \$16

- Focaccia hecha en casa, queso azul, queso mozzarella, peras impregnadas en bourbon y pimienta rosa, nuez, rúcula y aceite de oliva.
- Focaccia hecha en casa, stracciatella, mortadela con pistachos, berros aderezado con emulsión con wasabi, panela y vinagre de arroz.

PULPO \$21

Marinado en ají panca y ají amarillo, limones curados, emulsión de limón, kale frito y puré de papa crocante.

MOLLEJAS \$16

Mollejas de res saute, glaseadas con reducción de limón, sobre hojaldre al horno, pesto de pepas de zambo, cilantro y jalapeños, limón en conserva y ajos al rescoldo.

CHISTORRA DE PATO \$18

Embutido artesanal relleno de pato, dátiles, pimenta de Sichuan, semillas de hinojo, canela, anís estrellado, clavo de olor acompañado con papa Anna, ajíes en vinagre y flores de agave en salmuera.

TACOS DE LECHÓN \$21

Tortillas de maíz nixtamalizada, lechón marinado cocido a baja temperatura, rábanos encurtidos, emulsión de chipotles, mousse de aguacate y cilantro fresco.

YAKITORIS \$18

Brochetas de pollo hechas con el 100% del ave, glaseadas con salsa de soja, miel y jugo de limón aderezadas con togarashi, ajo frito, ajonjolí y cebollín acompañado con vegetales de estación.

QUESO CAMEMBERT \$16

Queso Camembert madurado, mermelada de tomates y ajíes, puré de piel de mandarina, castañas de cajú garrapiñadas, sal Maldon y aceite de trufa.

TARTAR DE ATÚN \$18

Albacora marinada con jengibre, aceite de sésamo, jugo de limón, wasabi y soja sobre pan brioche dorado en ghee acompañado con mousse de aguacate, puerro especiado y flores de agave en salmuera.

LENGUADO \$18

Lenguado desnaturalizado en jugo de limón sutil, cremoso de queso parmesano, cilantro fresco, aceite de oliva y ají criollo.

PICAÑA \$21

Picaña uruguaya acompañada con fondo de cocción y ajos al rescoldo.

Incluye 22% de impuestos.