

the LIBRARY LOUNGE

TAPEOS

LA CORONA / THE CROWN ☒	\$3250
Jamón crudo, lomo ahumado, spianatta, jamón de salmón, queso brie, queso pepato, queso morbier, queso provolone, trufas de queso azul y frutos secos <i>Prosciutto, smoked loin, spianatta, salmon ham, brie cheese, pepato cheese, morbier cheese, provolone cheese, blue cheese truffles, nuts</i>	
QUESO HALLOUMI / HALLOUMI CHEESE ☒ ✓	\$3250
Grillado y laqueado en miel de maple. Maní crocante, pesto de albahaca y hojas verdes <i>Grilled and lacqued in maple honey, crispy peanuts, basil pesto and greens</i>	
BUÑUELOS DE CORDERO / LAMB FRITTERS ✓	\$2750
Cebolla caramelizada al vino tinto y salsa pomodoro <i>Onions caramelized in red wine, pomodoro sauce</i>	
DÚO DE BAOS	\$1900
Rellenos con langostinos en panko, cebollas encurtidas, mayonesa dulce, picante, ralladura de lima y cilantro Opción vegana: Pulled de hongos a la barbacoa <i>Filled with panko-breaded prawns, pickled onions, sweet mayonnaise, pepper, lime zest and cilantro</i> Vegan choice: Mushrooms with barbecue	
CROQUETAS DE SETAS / MUSHROOM CROQUETTES	\$2100
Mousse de palta y alioli de ajos confitados / <i>Avocado mousse and confit garlic aioli</i>	
KARAAGE DE POLLO CROCANTE / CRISPY CHICKEN KARAAGE	\$1600
Emulsión de lima, sésamo y cilantro / <i>Lime, sesame and cilantro emulsion</i>	
RABAS / SQUIDS	\$3300
With black garlic aioli and lemon slices / <i>Con alioli de ajo negro y gajos de limón</i>	

ENTRADAS / STARTERS

ROSTI DE PAPA / POTATO ROSTI ☒	\$2750
Con salmón gravlax, crema ácida de lima, mousse de palta y aceite de cilantro Opción vegetariana: Rosti de papa con ragout de hongos <i>With gravlax salmon, sour lime cream, avocado mousse and cilantro oil</i> Vegetarian choice: potato rosti with mushroom ragout	
ENSALADA DE CHIPIRONES / SQUID SALAD ☒	\$2300
Salteados en aceto balsámico, mix de hojas verdes, tomates cherrys confitados y vinagreta cítrica de tomillo <i>Salted in Balsamic vinegar, greens, candied cherries and citrus thyme vinaigrette</i>	
ENSALADA CAESAR / CAESAR SALAD ☒ ✓	\$2150
Pollo, aderezo caesar, mix de verdes, escamas de queso parmesano, panceta crocante y croutones Opción vegetariana: Mix de hojas verdes, aderezo caesar, croutones de pan brioche y escamas de queso parmesano <i>Chicken, caesar dressing, greens, parmesano cheese, crispy bacon and croutones</i> Vegetarian choice: Greens, caesar dressing, brioche bread croutones and parmesano cheese	
ENSALADA DE BURRATA / BURRATA SALAD ☒	\$2150
Mix de verdes, radicchio rosso, remolachas en almíbar de naranjas, almendras tostadas, pimienta molida, sal marina y aceite de oliva <i>Greens, red radish, beets in orange syrup, toasted almonds, pepper, marine salt, oli</i>	
CAUSA PERUANA / PERUVIAN CAUSE	\$2550
Pulpo encevichado, emulsión de ají amarillo, maíz chulpi crocante y aderezo de cilantro Opción vegana: Causa peruana de ceviche de palmitos y mango <i>Enceviched octopus, yellow pepper emulsion, crispy chulpi corn and cilantro dressing</i> Vegan choice: Peruvian cause with palm hearts and mango ceviche	

the LIBRARY LOUNGE

PRINCIPALES / MAIN COURSES

VACÍO BRASEADO / BRAISED FLANK ☒	\$4250
Cebollas caramelizada, puré de batatas acompañado con salsa de oporto y vino malbec <i>Caramelized onions, sweet potatoes pure with Oporto and malbec wine sauce</i>	
PESCA BLANCA / WHITE FISH ☒	\$3550
Alioli flambeado, vegetales de estación / <i>Flambe aioli, seasonal vegetables</i>	
SALMÓN ROSADO / PINK SALMON ☒	\$3350
Fennel emulsion, saffron sauce / <i>Emulsión de hinojo, salsa de azafrán</i>	
AGNOLOTTI DEL PLIN	\$2450
Rellenos de cordero, emulsión de manteca, limón y lima <i>Filled with mutton, butter emulsion, lemon and lime</i>	
TORTELACCI DE CABUTIA / CABUTIA TORTELACCI ♣ ✓	\$2300
Almendras tostadas y salvia con ragout de hongos y aceite de trufas <i>Toasted almonds, sage, mushroom ragout and truffle oil</i>	

SANDWICHES

HAMBURGUESA / HAMBURGUER	\$3300
Hamburguesa 50/50 entraña y cuadril, queso morbier, panceta crocante, tomate confitado, cebollas apanadas en panko, alioli de ajos confitados y rúcula <i>50/50 skirt steak and tail of rump, morbier cheese, crispy bacon, candied tomatoe, panko-breaded onions, candied garlic aioli and arugula</i>	
CLUB SANDWICH	\$2300
Pollo grillado en pan brioche, lechuga, tomate, panceta, queso y alioli. Acompañado de papas <i>Grilled chicken in brioche bread, lettuce, tomatoe, bacon, cheese, aioli and potatoes</i>	
TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO / HAM AND CHEESE TOAST	\$1550
VEGETARIANO / VEGETARIAN ♣ ✓	\$1700
Pan ciabatta de aceitunas, berenjena ahumada, hummus de garbanzo, tomates confitados, cebollas encurtidas y rúcula <i>Olive ciabatta bread, smoked eggplant, chickpea hummus, candied tomatoes, pickled onions and arugula</i>	

POSTRES / DESSERTS

HELADOS / ICECREAM ☒	
Una Bocha - One scoop \$500 / Dos bochas - Two scoops \$850 / Tres bochas - Three scoops \$950	
BROWNIE VEGGIE / VEGGIE BROWNIE ♣	\$950
Brownie de cacao, castañas, dulce de leche de almendras, crema de tofu y cacao <i>Cocoa brownie, chestnuts, almond milk sweet, tofu cream and cocoa</i>	
FRUTAS TROPICALES / TROPICAL FRUITS ☒	\$950
Nube de yogur y lima con corazón de mango, quínoa inflada, chocolate blanco y ananá <i>Yogurt and lime cloud with mango heart, puffed quinoa, white chocolate and pineapple</i>	
LINGOTE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE INGOT ☒	\$950
Chocolate mousse 55%, pistachio basement, strawberries and pistachio icecream <i>Mousse de chocolate 55%, base de pistachos, frutillas frescas y helado de pistacho</i>	
SNICKER ☒	\$950
Golosina de chocolate con leche, maní, sal y salsa toffee <i>Chocolate candy, peanut, salt and toffee sauce</i>	

✓ VEGETARIAN

☒ TACC FREE

♣ | VEGAN