



## MENÚ DE NOCHE

### **Serrano y membrillo (tapa)**

Base de queso camembert, láminas de jamón serrano y perlas de membrillo, con un toque de albahaca fresca / \$80

### **La santoña (tapa)**

Base de pomodoro, anchoas en aceite de oliva, ajo, queso de cabra, aceitunas negras, tomates deshidratados y hoja fresca de albahaca criolla / \$80

### **Persa (tapa)**

Hummus de aguacate y oliva, láminas de champiñones y caviar esturión / \$95

### **Choripán**

Chorizo argentino, bolillo de masa madre, con chimichurri criollo, pico de piña y cebollines encurtidos / \$165

### **Pretzel**

De masa madre, acompañado con una salsa a base de cerveza oscura, y chocolate semi amargo / \$80

### **Focaccia**

De masa madre con tomate, cebolla y romero, acompañado de una salsa pomodoro / \$80

### **Mil hojas de pistache**

Hojaldre invertido, helado de pistache y pistache tostado / \$160

### **Ensalada Soco**

Burrata con hojas picantes, tomates cherry deshidratados, y fruta de temporada / \$205

### **Pizzas**

#### **Margarita**

Tomates San Marzano, queso mozzarella y albahaca / \$170

#### **Pepperoni**

Tomates San Marzano, queso mozzarella, albahaca y pepperoni, con un toque de paprika. / \$195

#### **Picaña**

Base de queso cheddar, tiras de picaña, yema de huevo, aceite de ajonjolí y salsa japonesa / \$260

#### **Polaca**

Tomates San Marzano, mezcla de queso mozzarella y queso cheddar, salchicha ahumada, y cebollas encurtidas / \$225

#### **Trufa**

Base de pesto, queso mozzarella, hongos porcini, arúgula y trufa negra de verano. / \$325