



APPETIZERS

CROQUETAS DE JAIBA (5 UNIDADES) \$ 5.200

- Chupe de jaiba - salsa bechamel - pan rallado -
salsa pomodoro de la casa

HUMMUS \$5.500

- Hummus casero - cebolla caramelizada - almendras tostadas -
tortillas horneadas

PROVOLETA \$ 5.500

Queso Provolone - tomates cherry - orégano fresco - sal de mar

BERENJENAS DE LA CASA \$ 5.900

- Apanadas en Panko - pomodoro de la casa - mozzarella fior di latte -
Pesto de albahaca

BBQ CRISPY CHICKEN \$5.900

- Tutitos de pollo ahumado marinados en barbeque casero

CARPACCIO \$ 6.900

Carne - alcaparras - queso parmesano - rúcula -
tomate cherry - limoneta

TARTAR DE ATÚN \$ 7.500

- Atún, mango, palta, aceite de sésamo,
chips, mix de verdes, soya, ciboulette

PAPAS BRAVAS \$ 7.500

- Papas fritas con cáscara - salsa brava casera - lactonesa aioli

CRUDO \$ 8.500

- Tártaro de res marinado - cebolla - cilantro - pepinillo dill -
lactonesa- tostadas

NYC STYLE FRIES \$ 9.900

- Bastones de papas fritas - salsa de queso -
tocino crocante

PAPAS BRAVAS c/ PLATEADA AHUMADA \$ 10.900

- Papas fritas con cáscara - salsa brava casera - lactonesa aioli



SANDWICH

PLATEADA CHACARERA \$ 6.900

- Plateda deshilachada - porotos verdes - tomate - ají verde - lactonesa

HAMBURGUESA DE LA CASA \$ 7.500

-Hamburguesa casera de res - tocino - queso - cebolla morada - tomate - pepinillo - lechuga (pan brioche)

VEGGIE BURGER \$6.900

-Hamburguesa veggie - cebolla caramelizada - tomate asado - lechuga - palta y salsa de yoghurt (pan brioche de bettarraga)

TACOS \$ 2.500 c/u (mínimo 3 unidades)

(Todas nuestras tortillas son de trigo y elaboradas artesanalmente)

ATÚN

Atún - lechuga - palta - vinagre thai - cebolla frita

En tortilla de trigo

CAMARÓN FRITO

^a Camarón apanado - lechuga - cebolla - tomate.- crema ácida

En tortilla de trigo atomatada

PLATEADA

Plateada ahumada deshilachada - rúcula - pico de gallo- mayo chipotle

En tortilla de trigo espinaca - albahaca

POLLO

Pollo - lechuga - cabolla caramelizada - palta - salsa yoghurt - ciboulette

En tortilla de trigo espinaca - albahaca

pepinillo - lechuga (pan brioche)

ENSALADA \$ 6.900

BASE

Asian salad mix orgánico - palta - tomate asado - nuez -

reducción de aceto balsámico

GUARNICIÓN:

Opción #1: Atún sellado

Opción #2: Camarón apanado

Opción #3: Jamón Serrano



PIZZA

MARGARITA \$ 7.500

- Queso fior di latte - pomodoro de la casa - albahaca

PEPPERONI \$ 8.000

- Queso fior di latte - pomodoro de la casa - peperoni

JAMÓN SERRANO /RÚCULA \$ 8.500

- Queso fior di latte - pomodoro de la casa - jamón serrano - rúcula

PIZZA DE LA CASA \$ 8.500

(Consulta por la especialidad del día)

FUGAZZETA ARGENTINA \$ 9.900

Rellena de Mozzarella fior di latte, y cubierta de cebolla horneada

PARA COMPARTIR

EL MATACRUDAS - XL STREET CEVICHE \$ 9.900

Atún - camarón - pulpo - navajuelas - palta - cebolla morada -
jenjibre - cilantro - limón - clamato

Con guarnición de camarón frito y tocino ahumado

En copón de 600cc // Opción con malicia (1oz de Tequila) +\$1.500

BANDEJA STREET MEATS \$ 11.900

Meat balls rellenas de cheddar - BBQ crispy chicken - NYC style fries

BANDEJA STREET SEAFOOD \$ 11.900

Croquetas de jaiba - Camarones apanados - NYC style fries

MOLOKO HITS \$ 16.900

Tártaro de atún - carpaccio - crudo - hummus

(Incluye pan de campo)

FINGER FOOD MOLOKO \$ 19.900

NYC style fries - meatballs - bbq crispy chicken - camarones apanados
- croquetas de jaiba

BANDEJA DE TACOS \$ 20.900

10 tortillas de trigo (blancas, espinaca-albahaca y atomatada) -
Plateada ahumada - atún - camarón apanado - veggie



POSTRE

CRUMBLE BANANA \$ 3.500

Banana - chocolate - masa crumble

BROWNIE \$ 3.500

Brownie de chocolate con helado de peanut butter & toffee

