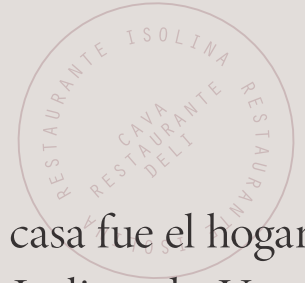


# ISOLINA

Menú de Temporada Mayo 2022 - Agosto 2022



Construida en 1942, esta casa fue el hogar de los descendientes de Isolina de Vars: la familia Escalante.

Actualmente nos enfocamos en la cocina latinoamericana con tintes mediterráneos, nos nutrimos de producto local y siempre trabajamos de la mano del pequeño productor: la sostenibilidad es uno de nuestros pilares.

Por estas razones, abrimos las puertas de nuestra casa. Hoy nuestra historia se encuentra con el presente en un ambiente casual, con buena cocina, excelentes opciones de vino y coctelería.

## Aperitivos

NEGRONI	c.4 900	MEZCALITA	c.6 500
MARTINI	c.6 200	BRONX	c.4 900
OLD FASHIONED	c.5 500	SIDECAR	c.5 900
MANHATTAN	c.6 500	PAPER PLANE	c.6 500
BAMBOO	c.4 900	NAKED & FAMOUS	c.6 500
COSMOPOLITAN	c.6 500	BETWEEN THE SHEETS	c.6 500






ISOLINA ES LO QUE ES POR SU EQUIPO DE TRABAJO

QUEREMOS AGRADECER A TODO EL PERSONAL DEL RESTAURANTE Y EN ESPECIAL A ALEXI GODÍNEZ, NUESTRA ENCARGADA DE COCINA, QUIEN JUNTO CON NUESTRO CHEF LUCIANO LOFEUDO SON LA MENTE DETRÁS DE ESTE MENÚ

HASH BROWN DE ARRACACHE, COCO, LILIÁCEAS (V,GF)	c.3 900
RICOTA CON ALMENDRAS, MIEL CON CACAO, POLEN (V,GF)	c.4 200
ENSALADA CRUDA, ADEREZO DE QUESO AZUL, FRUTOS SECOS (V, GF)	c.3 700
BURRATA, FRUTA DE TEMPORADA, BORONAS DE BRIOCHE (V)	c.5 900

## Platitos

V (VEGETARIANO) / VG (VEGANO) / GF (GLUTEN FREE) / LF (LÁCTEO FREE)

LISA ESCABECHADA, SARDINA SECA, CREMA Y PAN BRIOCHE	c.5 100
TIRADITO DE CORVINA EN LECHE DE TIGRE DE NARANJILLA (GF)	c.8 200
PULPO ASADO, MAÍZ Y APAZOTE (GF,LF)	c.10 900
SOPA DE KNEIDALAJ - MATZO BALL SOUP (LF)	c.4 200
PATÉ DE POLLO, MERMELADA DE PIMIENTOS	c.6 900
 TABLA DE CHARCUTERÍA NACIONAL, PICKLES (GF,LF)	c.9 500
 PLATO DE JAMÓN CRUDO NACIONAL (LF)	c.12 000
TARTAR DE RES, YEMA DE HUEVO, GNOCCO FRITO (LF)	c.7 200
LENGUA, VITELLO TONNATO, FRUTA DE MARAÑÓN (GF,LF)	c.6 200
TUÉTANO, MOLLEJAS, CREMA DE MEJILLONES (GF)	c.8 900
 COSTILLAS DE CORDERO, ENSALADA DE PALMITO CRUDO (GF,LF)	c.9 500
 PANCETA ASADA, VINAGRE DE GUINEO, FRESAS (GF,LF)	c.5 500
 ALITAS FRITAS, SALSAS TOMATE DE PALO, CREMA DE PAPA Y ARVEJA (OPCIÓN VEGETARIANA CON SEITÁN FRITO) (V, GF)	c.4 900

## Platitos

# Principales

---

GNOCCHO SARDO (LF)	
CON RAGÚ DE CORDERO, TOMATES CHERRY, ARVEJAS	c.13 900

---

CHULETA DE TERNERA (GF)	
AJITOS CARAMELIZADOS EN REDUCCIÓN DE FLOR DE JAMAICA, ACELGAS AL SARTÉN, PURÉ DE MAÍZ DULCE	c.15 900

---

RIB EYE DE CERDO DUROC MADURADO (GF,LF)	
LIMÓN MANDARINA, ENSALADA DE GANDUL, PIÑA Y MANGO VERDE. PURÉ DE PLÁTANO MADURO Y MANÍ	c.11 200

---

CORVINA A LA PLANCHA (GF,LF)	
ÑAME EN CALDO DE PESCADO, PICADILLO DE PALMITO, ARUGULA Y HOJAS DE MOSTAZA	c.15 900

---

RISOTTO A LA PARMESANA (V,GF)	
BERENJENA FRITA, QUESO DE CABRA, ARUGULA, AVELLANAS Y ALMENDRAS TOSTADAS, CHERRYS A LA PLANCHA	c.10 500

---

CAMARONES CON CABEZA (GF)	
SOBRE LECHUGA ROMANA A LA PARRILLA CON VINAGRETA DE MANDARINA, AJO ROSTIZADO, SALSA HOLANDESA	c.19 200

---

CAMOTE ASADO (VG, LF)	
RELLENO DE DUXELLE, SALSA DE LECHUGA Y PEREJIL, HONGOS OSTRA Y CHIMICHURRI, CRUMBLE DE CAFÉ	c.9 200

---

# Para Compartir

V (VEGETARIANO) / VG (VEGANO) / GF (GLUTEN FREE) / LF (LÁCTEO FREE)

---

PALETA DE CORDERO (2-3 PERSONAS) (LF)	
PURÉ DE BRÓCOLI Y AJO ROSTIZADO, JUGO DE COCCIÓN, FOCACCIA, ENSALADA DE HOJAS AMARGAS CON GRANADILLA	c.58 900

---

COSTILLA DE RES BRASEADA (2 PERSONAS) (GF)	
PURÉ DE AYOTE, PAK CHOY SALTEADO CON MANTEQUILLA DE AJO, CRIOLLA	c.35 000

---

COPEY DE DOTA (V)	
CREMA DE INFUSIÓN DE CÁSCARA Y GALLETAS DE CAFÉ DE LA CHUMECA, HELADO DE AGUACATE, MANZANAS ASADAS GLASEADAS CON VINAGRE DE GUINEO Y BANANO DÁTIL	c.6 200

---

CREMA INGLESA DE JENGIBRE Y CARDAMOMO (V, GF)	
FRUTOS ROJOS, SUSPIRO DE LAVANDA, POLVO DE HIERBA BUENA, AVELLANAS Y SALSA DE TOMATE DE PALO	c.5 900

---

TARTALETA (V)	
GANACHE DE CHOCOLATE MACAW Y CAMELO SALADO	c.6 200

---

ESPRESSO	c.1 700	AMERICANO	c.1 800
----------	---------	-----------	---------

---

ESPRESSO DOBLE	c.2 400	CAPPUCCINO	c.2 200
----------------	---------	------------	---------

---

RISTRETTO	c.1 700	LATTE	c.2 500
-----------	---------	-------	---------

---

RISTRETTO DOBLE	c.2 400	MOCACCINO	c.2 500
-----------------	---------	-----------	---------

---

CORTADO	c.2 000	CHOCOLATE	c.2 500
---------	---------	-----------	---------

---

MACCHIATO	c.2 000	SELECCIÓN DE TÉS	c.2 000
-----------	---------	------------------	---------

---

# Postres

# Cafés

# Mocktails

# Cocktails de Temporada

AGRADECEMOS ESPECIALMENTE A ALEJANDRO PALOMINO, NUESTRO ENCARGADO DE BEBIDAS Y SOMMELIER, QUE DE LA MANO DE MIZAEAL ALVARADO Y NUESTRA MIXÓLOGA DANIELA GÓMEZ HAN ALCANZADO LA MEJOR SELECCIÓN DE VINOS Y CÓCTELES QUE PODEMOS OFRECER

## SIBÖ (TIKI)

TIKI, MEZCLA DE RONÉS CUBANOS, JUGO DE MARAÑÓN, MANGO Y BANANO, BITTERS DE CACAO Y NARANJA. c.6 500

## MAYÄHUEL

MEZCAL SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ, AGUACHILE DE APAZOTE Y JALAPEÑO, SAL DE GUSANO DE MAGUEY. c.7 000

## LA MULA DE ESCALANTE (MULE)

LA REPÚBLICA ANDINA, CERVEZA DE JENGIBRE CASERA, NARANJILLA Y MANGO MADURO. c.6 500

## PLAN A (COLLINS)

VODKA, LIMÓN, COFFEE SACCHARUM, SODA. c.5 900

## CASTINI (MARTINI)

CAS DE LUZ, YERBASANTA ANDINO, CACAO BITTERS Y CAS FRESCO. c.7 500

## CHALÉ

CHILCUAGUE, YERBASANTA ANDINO, COINTREAU. c.6 500

MARACATÓN. JUGO DE FRUTAS TROPICALES Y LECHE DE COCO. c.3 000

CHULADA. FRUTOS ROJOS Y SODA. c.3 000

PALOMILLA. FRESA, LIMÓN, SOLUCIÓN SALINA Y SODA. c.3 000

# Gin & Tonics

# Cocktails Clásicos

# Bebidas

COCA COLA c.2 000

KOMBUCHA c.2 500

LIMONADA c.2 000

## Sparkling Hard Tea

ARÁNDANO Y SAUCO c.3 800

## Cervezas

MODELO c.2 800

STOUT c.3 500

PALE ALE c.3 500

## Refrescantes

MOJITO c.4 500

MOSCOW MULE c.4 900

LONG ISLAND ICE TEA c.6 500

TOM COLLINS c.5 500

AMERICANO c.4 900

VERMUT TONIC c.4 900

## Reconstituyentes

BLOODY MARY c.4 500

OJO ROJO c.5 900

## Cítricos

BOMBAY c.4 500

BULLDOG c.5 200

MASTERS c.4 900

## Florales

HENDRINK'S c.6 500

THE BOTANIST c.5 900

TÉ FRÍO c.2 000

SAN PELLEGRINO 505ML c.3 500

AGUA MINERAL NACIONAL c.2 500

MANGO Y PIÑA c.3 800

IPA c.3 500

CERVEZA DE TEMPORADA c.3 500

## Cobblers

ROSSINI c.4 000

TINTO DE VERANO c.3 900

CLERICÓ c.4 500

APEROL SPRITZ c.4 500

CAMPARI SPRITZ c.4 500

SAINT GERMAIN SPRITZ c.5 500

BULLSHOT c.5 500

GARIBALDI c.4 500

## Frutales

REPÚBLICA AMAZÓNICO c.4 900

GREENALS PINK c.5 500

GREENALS c.5 500

## Herbales

REPÚBLICA ANDINA c.4 900

STAR OF BOMBAY c.5 500

NORDÉS c.5 500

## Amaros

BRAULIO	c.4 500
AVERNA	c.3 900
LUCANO	c.4 000
CYNAR	c.3 900
AMARO DI ANGSTURA	c.4 500
VECCHIO AMARO DEL CAPO	c.4 500
FERNET BRANCA	c.4 000
CAMPARI	c.3 900
APEROL	c.3 500

## Mezcales

7 MISTERIOS DOBA-YEJ	c.4 900
CICATRIZ CUPREATA	c.7 500
AMARÁS ESPADÍN	c.7 000
REY CAMPERO JABALÍ	c.9 500
REY CAMPERO CUISHE	c.7 900
REAL MINERO ESPADÍN	c.9 900
+ TABLITA MEZCALERA	c.1 200

## Whiskys

ABERFELDY	c.6 000
GLENFIDDICH 12	c.6 000
DEWAR'S 12	c.5 000
DEWAR'S 18	c.7 000
MACALLAN 15	c.12 000
HIGHLAND PARK	c.9 500

## Vodkas

STOLICHNAYA	c.3 900
BELUGA	c.6 000

## Licores

DISARONNO	c.3 500
LIMONCELLO	c.3 000
SAINT GERMAIN	c.4 200
STREGA	c.3 900
LUXARDO	c.4 500
BÉNÉDICTINE	c.4 500
CHARTREUSE	c.4 500
FRANGELICO	c.3 500
SAMBUCA MOLINARI	c.3 500
GRAPPA ALEXANDER	c.4 000

## Rones

ZACAPA 23	c.6 000
PLANTATION	c.5 000
APPLETON ESTATE 12	c.5 000
BACARDÍ 8	c.5 000
FLOR DE CAÑA 18	c.5 500
HECHICERA	c.5 000
DIPLOMÁTICO	c.5 000

CAOL ILA	c.8 500
TALISKER	c.6 000
WILD TURKEY	c.4 000
OLD PARR	c.4 000
WOODFORD	c.5 000
MONKEY SHOULDER	c.5 500

GREY GOOSE	c.5 000
------------	---------