

CALICHI

EST.

GASTROBAR

2019

Menú

Sopa del Día 5

Calichi House Salad 10

Mixed greens , queso del país, candied walnuts, cherry tomatoes crutones, vinagreta de parcha.

Entrantes

Croquetas de prosciutto 10

Mermelada de tomate

Pastelitos de arroz 9

Salsa criolla

Hummus de gandules 8

Chips de viandas

Empanadillas Calichi 12

Chorizo, longaniza, queso mozzarella

Tabla de queso y jamón ibérico 30

Manchego, queso del país, jamón ibérico, cantimpalo, aceitunas kalamata, crostini

Ceviche de mero 12

Chips de viandas

Ahí tuna 14

Relish de piña

Croquetas de risotto 12

Ropa vieja

Albóndigas de abuela 9

Reducción de vino tinto, cebolla caramelizada, crostini

Sampler Calichi 36

Albóndigas, pastelillos de carne ahumada, empanadillas Calichi, ceviche, crostini, hummus, chips de viandas

Principal

Rib-eye 16oz. 44

Reducción de vino tinto

Calichi Kan-Kan 22

Cebolla roja encurtida

Filet mignon 8oz. 36

Salsa de seta portobello

Pechuga a la parrilla 18

Salsa de bechamel

Chillo campesino 36

Arroz campesino

Costillas de cordero 42

Demi-glazed de ajo y romero

Dorado empanado 23

Relish de papaya

Churrasco 10oz. 29

Chimichurri de la casa

Acompañantes 6

Mamposteo Calichi

Risotto de longaniza o gandules

Papas trufas wedge/ papas salteadas wedge

Arroz blanco/ habichuelas

Tostones

Majado del día

Amarillos

Pasta lingüini, salsa de bechamel

Vegetales California Blend

Niños

Chicken fingers, papas fritas 8

Mini churrasco, arroz blanco/ habichuelas 10

Mini pechuga de pollo a la parilla,

mamposteo Calichi 9

Postres

Creme Brûlée 10

Timbal de chocolate 10

Biscocho de piña del campo 8

Budín de croissant, guava 8