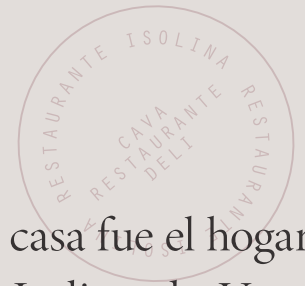


ISOLINA

Menú de Temporada Septiembre 2021 - Diciembre 2021



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.

Bocas

TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE CON GUACAMOLE Y QUESO CHEVRE (V)	c.4 500
PALMITOS, CREMA DE RICOTA Y REMOLACHA CON TAHINI (V,GF)	c.4 600
FLAT BREAD, CARNE LAMINADA, VITEL TONE (LF)	c.4 200
TOSTADA DE MAÍZ PUJAGUA, TARTAR DE SANDÍA, FRIJOLES MOLIDOS Y ESPUMA DE GUACAMOLE (VG)	c.3 900
SOPA DE KNEIDALAJ (MATZO BALL SOUP) (LF)	c.3 900
MOLLEJA DE RES, REPOLLO COCINADO EN CALDO DE COSTILLA, ARVEJAS Y ARANDANOS DESHIDRATADOS. (GF,LF)	c.4 200
ENSALADA CRUDA (V,GF)	
PEPINO, PALMITO Y ZUCCHINI LAMINADOS, LECHUGA ICEBERG, ADEREZO DE QUESO AZUL, ARÁNDANOS DESHIDRATADOS, COCO CARAMELIZADO, ALMENDRAS, SEMILLAS DE GIRASOL Y AMAPOLA.	c.6 900
PULPO ASADO (GF,LF)	
MAÍZ EN SU CALDO, MAYONESA DE APAZOTE, POLVO DE YUCA Y TINTA, LIMÓN MESINO.	c.8 900
PATÉ DE POLLO	
MOSTAZA DE DIJON, MERMELADA DE PIMIENTOS, PAN DE MASA MADRE.	c.6 700
TARTAR DE VACA RETIRADA (GF,LF)	
ACOMPañADO DE CHIPS DE MALANGA, BORONAS DE CHICHARRÓN Y POLVO DE JUANILAMA.	c.5 700

Entradas

Platos Principales

TERRINA DE COSTILLA DE RES (GF,LF)	
MAÍZ BLANCO Y RADICCHIO GRILLADO EN CALDILLO CON PESTO DE LA CASA, JOCOTE.	c.13 900
MACARELA ASADA (GF)	
CREMA DE MEJILLONES NACIONALES, PAPAS POCHADAS CON POLVO DE BERENJENA Y CHILE, ARUGULA.	c.9 900
CAMARONES ASADOS (GF)	
CURRY ROJO DE CAMARONES, CREMA DE ARRACACHE, ENSALADA DE PALMITO CRUDO, POLVO DE JUANILAMA.	c.16 900
PECHUGA DE POLLO ASADO	
ALITA FRITA EN SALSA AGRIPICANTE DE TOMATE DE PALO, GEL DE MANZANA, PURÉ DE PEJIBAYE, RABANITO Y ZANAHORIA.	c.9 700
PULPO ASADO (GF)	
CREMA DE AJI AMARILLO Y PAPA, CRIUJIENTE DE TAPIOCA Y CULANTRO, CHUNTNEY DE TOMATE, CHIMICHURRI, CEBOLLA LARGA Y TOMATES CHERRY.	c.19 900
FALDA DE CORDERO (GF,LF)	
GLASEADA EN SU JUGO, PURÉ DE MALANGA, ENSALADILLA DE ACEDERA, ACELGAS, ESPINACAS Y KALE EN VINAGRETA DE CAS.	c.12 900
SEITÁN STEAK (VG)	
EN LACA DE PIÑA ROSTIZADA, COLIFLOR ASADO, CURRY VERDE DE JUANILAMA, ENSALADA DE PAPAYA VERDE Y MARAÑÓN TOSTADO.	c.8 500
COSTILLAS SAN LUIS DE CORDERO 400 G	
PAPAS ROTAS Y FRITAS, REPOLLOS DE BRUSELAS, ARUGULA BABY, SALSA DE ARÁNDANOS NACIONALES.	c.18 700
ÑOQUIS A LA ROMANA GRATINADOS (2 PERSONAS) (V)	
CREMA DE CALABAZA, SALSA BLANCA CON QUESO CAMEMBERT DE RANCHO AVELLANAS, TOMATES CHERRY, ALMENDRAS Y ALCAPARRAS.	c.13 900

NOMECLATURA > V (VEGETARIANO) / VG (VEGANO) / GF (GLUTEN FREE) / L (LÁCTEO FREE)



Aperitivos

Postres

Tablitas

TABLITA DE QUESOS	X 2 PERSONAS	c.7 900
	X 4 PERSONAS	c.14 900
	X 6 PERSONAS	c.21 900
TABLITA DE CHARCUTERÍA	X 2 PERSONAS	c.7 900
	X 4 PERSONAS	c.15 600
	X 6 PERSONAS	c.20 600
TABLITA MIXTA	X 2 PERSONAS	c.8 500
	X 4 PERSONAS	c.15 900
	X 6 PERSONAS	c.22 900
ALFAJOR DE GALLETAS DE CARAMELO Y CHOCOLATE BLANCO CON MATCHA, GRANITA DE MORA. (V)		c.5 500
PANNA COTTA DE LECHE DE CABRA, SALSAS DE CARAMELO, FINANCIER DE MANTEQUILLA NOISETTE AHOGADO EN RON Y CAFÉ, MORERA. (V)		c.5 500
MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO MACAW, HELADO DE JUANILAMA, CREMA DE GUAYABA (VG)		c.5 500
JEREZ	ESP	c.3 500
JEREZ AMONTILLADO	ESP	c.3 500
JEREZ OLOROSO	ESP	c.3 500
VERMUT ROSSO YERBASANTA	BOL	c.3 500
VERMUT BLANCO YERBASANTA	BOL	c.3 500
AMAROS ITALIANOS	ITA	c.3 800
MALAMADO	ARG	c.4 000
PORTO TAWNY	PT	c.3 500

Sugerencias del Sommelier

NOMECLATURA > T (TINTO) / B (BLANCO) / R (ROSADO) / C (CHAMPAGNE) / E (ESPUMANTE)

Vinos por copa

ESPUMANTE DE LA CASA		c.2 500
BLANCO/ROSADO/TINTO DE LA CASA		c.3 500
AALTO, RIBERA DEL DUERO	T / ESP	c.14 990
ALMA FRÍA CABELL RANCH, CHARDONNAY	B / USA	c.11 990
BARBI, BRUNELLO DE MONTALCINO	T / ITA	c.15 990
CARMELO RODERO, RIBERA DEL DUERO	T / ESP	c.9 990
EARTHQUAKE, ZINFANDEL	T / USA	c.10 990
EL ENEMIGO, CABERNET FRANC	T / ARG	c.7 990
LUCA, MALBEC	T / ARG	c.8 990
MUGA ROSÉ, RIOJA	R / ESP	c.4 990
ANTINORI PEPOLLI, CHIANTI CLASSICO	T / ITA	c.7 990
RUTINI, SAUVIGNON BLANC	B / ARG	c.5 990
SILVESTRIN, NAPA CABERNET SAUVIGNON	T / USA	c.16 990
THE FABLEST 774, PINOT NOIR	T / USA	c.9 990

Vinos por botella

Champagne y espumante

KRUG (375ML)	C / FRA	c.49 990
LOUIS ROEDERER CRISTAL	C / FRA	c.229 990
TAITTINGER	C / FRA	c.58 990
LA PITANCERIE	C / FRA	c.52 990
SANTA MARGARITA, PROSECCO	E / ITA	c.28 990
SANTA ORSOLA, PROSECCO	E / ITA	c.13 990
LAS PERDICES, ROSÉ	E / ARG	c.35 990

Argentina

ANGELICA ZAPATA, MALBEC	T	c.43 990
COLONIA LAS LIEBRES, BONARDA	T	c.15 990

EL ENEMIGO, CABERNET FRANC	T	c.30 990
EL ENEMIGO, CHARDONAY	B	c.27 990
DURIGUTTI 5 SUELOS, MALBEC	T	c.30 990
LUCA, MALBEC	T	c.35 990
RUTINI, SAUVIGNON BLANC	B	c.23 990

Chile

CONO SUR BLOCK 18, CABERNET SAUVIGNON	T	c.27 990
CLOS DES FOUS, CAUQUENINA	T	c.27 990
LEYDA, PINOT NOIR	T	c.16 990
TARAPACA GRAN RESERVA, CARMENERE	T	c.21 990

USA

ALMA FRÍA HOLTERMANN, PINOT NOIR	T	c.65 990
ALMA FRIA, CAMPELL RANCH, CHARDONAY	B	c.49 990
COLUMBIA CREST H3, MERLOT	T	c.35 990
EARTHQUAKE, ZINFANDEL	T	c.45 990
LA CREMA SONOMA COAST, CHARDONNAY	B	c.29 990
HAHN MONTERREY, PINOT NOIR	T	c.31 990
THE FABLEST 774, PINOT NOIR	T	c.37 990
SILVESTRIN, NAPA CABERNET SAUVIGNON	T	c.72 990
SUBMISSION, CABERNET SAUVIGNON	T	c.28 990

España

AALTO, RIBERA DEL DUERO	T	c.63 990
L'ABRUNET FRISACH BLANC, TERRA ALTA	B	c.23 990
L'ABRUNET FRISACH NEGRE, TERRA ALTA	T	c.23 990
LES ALIFARES DE FRISACH, TERRA ALTA (NARANJA)	N	c.29 990

NOMECLATURA > T (TINTO) / B (BLANCO) / R (ROSADO) / C (CHAMPAGNE) E (ESPUMANTE)

FINCA CAYETA ESTIO, ALBARIÑO	B	c.22 990
FINCA CAYETA RUEDA, VERDEJO	B	c.17 990
MARQUES DE RISCAL RESERVA, RIOJA	T	c.35 990
CARMELO RODERO, RIBERA DEL DUERO	T	c.39 990
CANDIDATO, TEMPRANILLO	T	c.15 990
MUGA, ROSÉ	R	c.17 990
MUGA PRADO ENEA, RIOJA	T	c.75 990
RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904, RIOJA	T	c.75 990
VEGA SICILIA 5TO VALBUENA, RIBERA DEL DUERO	T	c.149 990

Francia

B&G, BEAUJOLAIS	T	c.22 990
CHÂTEAU DE MONTFAUCON, LIRAC	T	c.29 990
CHÂTEAU TEYSSIER, MONTAGNE SAINT ÉMILION	R	c.33 990
DOMAINE VACHERON, SANCERRE A.O.C.	T	c.47 990
CHATEAU LAFORGE, SAINT ÉMILION GRAND CRU	B	c.58 990

Italia

BARBIE, BRUNELLO DE MONTALCINO	T	c.65 990
ANTINORI PEPOLLI, CHIANTI CLASSICO	T	c.31 990
CERETO, BAROLO	T	c.69 990
VIGNETTI DEL SOLE, PINOT GRIGIO	T	c.13 990

Otras Regiones

BABICH, SAUVIGNON BLANC	B / NZ	c.24 990
PENFOLD'S 407 CABERNET SAUVIGNON	T / AUS	c.93 990
PISANO, TANNAT, URUGUAY	T / URG	c.23 990



Bebidas

Bebidas

COCA COLA	c.2 000
NATURAL DE LA CASA	c.2 000
KOMBUCHA	c.2 300
MOCKTAIL	c.3 600
SAN PELLEGRINO 505ML	c.3 500

Cervezas

MODELO ESPECIAL	c.2 500
MODELO NEGRA	c.2 600
TROPICAL MAMA CANDELA	c.3 500
PALE ALE MAJADERA	c.3 500
CERVEZA DE TEMPORADA	c.3 500

Spritz & Tonic

APEROL SPRITZ	c.4 000
CAMPARI SPRITZ	c.4 500
VERMUT TONIC	c.4 300

Whisky

OLD PARR	BLEND	c.4 000
MONKEY SHOULDER	BLEND	c.5 900
LAPHROAIG	SINGLE MALT	c.8 200
GLENFIDDICH 12	SINGLE MALT	c.6 900
MACALLAN 12	SINGLE MALT	c.9 900
BULLEIT	BOURBON	c.4 500

Cocktails Clásicos

BOLIVIAN MULE	c.4 700
MARGARITA	c.5 100
MANHATTAN	c.5 500
MARTINI	c.5 900
NEGRONI	c.4 700
OLD FASHIONED	c.4 800
PISCO SOUR	c.4 900
ROSSINI	c.3 900
SAZERAC	c.6 900

Gin & Tonic

DE LA CASA	c.4 500
LA REPÚBLICA	c.4 900
BULLDOG	c.5 100
HENDRICK'S	c.6 700
NORDÉS	c.6 500

Coctelería de temporada

PATUÀ

RON OSCURO, LIMÓN,
JENGIBRE Y SIROPE CHUMECO. c.6 700

MAYÄHUEL

MEZCAL SIETE MISTERIOS DOBLA-YEJ, AGUACHILE DE APAZOTE
Y JALAPEÑO, BITTER DE HOJA DE AGUACATE, DULCE DE PEPINO. c.6 900

MAMITA YUNAI

MONKEY SHOULDER, DULCE BANANO CRIOLLO,
AMONTILLADO, ESENCIA DE BANANO. c.6 500

Doña Ana

GIN LA REPÚBLICA ANDINA, VERMUT YERBASANTA BLANCO,
PIÑA FRESCA, MERMELADA DE CHILE DULCE. c.6 100

TAMARINDO

VERMOUTH YERBASANTA BLANCO, VODKA,
TAMARINDO CLARIFICADO, GOTAS JUANILAMA. c.5 900

EL YIGÛIRRO

TEQUILA SILVER, CAMPARI, LIMÓN,
DULCE DE ALBAHACA, SOLUCIÓN SALINA AHUMADA c.6 500

