



FARMERS
BISTRO

ENTRADAS DEL MAR

- **OSTRAS**
 - x1 _____ \$2,75
 - x6 _____ \$15,00
 - x12 _____ \$28,00
- **PESCA FRESCA DE GALÁPAGOS** _____ \$6,00
Ceviche o tiradito con leche de tigre
- **CEVICHE FARMERS** _____ \$14,00
Pesca blanca, pulpo, langostino
con leche de tigre y camote frito

PARA COMPARTIR

ESPAÑA

- **TORTILLA ESPAÑOLA** _____ \$4,50
Con alioli y tomaca
- **CROQUETAS DE POLLO
Y JAMÓN SERRANO** _____ \$5,50
Acompañadas de alioli
- **CROQUETAS DE RABO DE BUEY
Y QUESO MADURO** _____ \$5,50
Acompañadas de jus oscuro
- **GAMBAS AL AJILLO** _____ \$8,50
Con pan tostado
- **PULPO A LA GALLEGA** _____ \$11,00
Al estilo Farmers, con polvo de aceituna negra, tomate
confitado, espuma de papa y crocantes de ajo macho

Todos nuestros precios incluyen IVA
No incluyen servicio

PARA COMPARTIR

FRANCIA

- CROQUETAS DE QUESO AZUL ————— \$5,50
Con compota de peras al vino tinto
- CROQUETAS DE JAIBA ————— \$6,50
Con mayonesa de cebollín
- TARTÍN DE ATÚN ————— \$9,00
Sobre tostadas con mousse de aguacate
- STEAK TARTAR ————— \$10,00
Con huevo de codorniz y papas fritas
- MOULE FRITES ————— \$12,00
Mejillones al vino blanco y papas fritas

ITALIA

- BURRATA Y TOMATE ————— \$10,00
Burrata, tomates de la huerta aderezados
con balsámico y aceite de oliva
- COZZE AL POMODORO ————— \$12,00
Mejillones a la pomodoro con pan tostado
- PLATO DE QUESOS Y FIAMBRES ————— \$16,00
Variedad de quesos, charcutería, olivas y pan tostado

FARMERS
BISTRO

*Comunicanos si tienes sensibilidad a algún ingrediente,
para darte una opción personalizada

SOPAS

- **CREMA DE TOMATE** _____ \$7,50
Con albahaca y pan tostado
- **BISQUE DE MARISCOS** _____ \$12,00
Caldo de langostino servido con mariscos y aromatizado con Brandy acompañado de pan de la casa
- **SOPA DE CEBOLLA** _____ \$9,00
Sopa lionesa gratinada con queso maduro

PLATOS FUERTES

MAR

- **MELOSO DE FRUTOS DEL MAR** _____ \$18,00
Al bisque y azafrán
- **MELOSO DE CAMARÓN Y PANGORA** _____ \$18,00
Al vino blanco y limón con espárragos
- **PASTA CON MARISCOS** _____ \$18,00
Pasta del día con frutos del mar en salsa americana
- **PESCA FRESCA EN SALSA DE VINO BLANCO** _____ \$18,00
Con arroz cremoso de cítricos y vegetales grillados
- **RAVIOLES DE TINTA DE CALAMAR** _____ \$18,00
Rellenos de salmón y camarón en salsa de puerro, crema y Jerez
- **LANGOSTINOS AL AJILLO** _____ \$20,00
Cuatro langostinos al ajillo con guarnición a escoger:
Papas fritas / Pasta al olivo
- **SALMÓN EN SALSA DE HINOJO** _____ \$20,00
200 gr de salmón con puré de papa y vegetales

*Comunicanos si tienes sensibilidad a algún ingrediente, para darte una opción personalizada

PLATOS FUERTES

TIERRA

- **PECHUGA DE POLLO A LA DIJON** _____ \$18,00
Pechuga de pollo al sartén, en salsa de mostaza Dijon, papas noisette y vegetales
- **BOEUF BOURGUIGNON** _____ \$20,00
Lomo fino al vino tinto acompañado de vegetales y puré de papa
- **STEAK FRITES 250 GR**
 - **LOMO FINO** _____ \$20,00
 - **BIFE URUGUAYO** _____ \$24,00
 - **RIB EYE URUGUAYO** _____ \$24,00

ESCOGE TU GUARNICIÓN:

- Ensalada verde
- Puré de papa
- Papas fritas
- Polenta cremosa
- Vegetales asados

ESCOGE TU SALSA:

- Mantequilla Maître D'hôtel
- Salsa cremosa de pimienta negra y mostaza Dijon
- Jus oscuro

- **CODILLO DE CERDO** _____ \$24,00
Con polenta cremosa y vegetales asados
- **CONFIT DE CANARD** _____ \$25,00
Pato confitado con puré de papa, vegetales de la huerta y fondo de vino tinto

FARMERS
BISTRO

Todos nuestros precios incluyen IVA
No incluyen servicio

SÁNDUCHES

- **FOCACCIA DE POLLO** ————— \$7,50
Pollo a la plancha, rúcula, tomates confitados, cebollas caramelizadas y mayonesa de albahaca acompañado de papas chips
- **SÁNDUCHE DE PAVO** ————— \$7,50
Pavo al sous-vide, tomate confitado, lechuga de la huerta y aderezo de mostaza y miel acompañado de mousse de aguacate y papas chips
- **FOCACCIA FARMERS** ————— \$8,00
Jamón serrano, queso maduro, tomates confitados, rúcula y mayonesa de albahaca acompañado de papas chips
- **ROAST BEEF CON JUS DE RES** ————— \$8,50
Clásico sánduche de roast beef, queso maduro, mostaza Dijon, pepinillo encurtido acompañado de papas fritas

ENSALADAS

- **BURRATA E HIGOS** ————— \$10,00
Burrata, compota de higos, tomates cherry encurtidos, polvo de frutos secos y brotes de la huerta
- **BISTRO** ————— \$12,00
Mix de lechugas, tomates confitados, zanahoria, espárragos, olivas, alcachofas asadas, queso maduro, jamón serrano, crutones y vinagreta balsámica
- **POLLO & PERAS** ————— \$12,00
Pollo a la plancha, mix de lechugas, queso brie, arándanos, nuez, pera y balsámico
- **NIÇOISE** ————— \$12,00
Atún rojo, huevo de codorniz, mix de lechugas, aceitunas negras y verdes, tomate fresco, cebolla, papas y aderezo Dijon

Todos nuestros precios incluyen IVA
No incluyen servicio

POSTRES

\$7,50

FARMERS
BISTRO

- **COULANT DE PISTACHO**
Con helado de vainilla
- **CRÈME BRÛLÉE**
Con caramelo crujiente
- **MOUSSE DE CHOCOLATE**
Con helado de mora
- **TARTA DE FRUTOS SECOS**
Frutos secos garrapiñados con caramelo salado y helado de vainilla

BEBIDAS CALIENTES

LAVAZZA
TORINO, ITALIA - 1895

- ESPRESSO _____ \$1,80
- ESPRESSO DOBLE _____ \$2,00
- AMERICANO _____ \$1,80
- MACCHIATO _____ \$2,00
- CAPPUCCINO _____ \$2,75
- CAFÉ CON LECHE _____ \$2,75
- MOCACCINO _____ \$2,75

- CHOCOLATE CALIENTE _____ \$2,75
- AROMÁTICAS _____ \$1,50
- TÉ DE FRUTOS DESHIDRATADOS _____ \$2,50

Tippytea

- TÉ _____ \$2,50

*Comunicanos si tienes sensibilidad a algún ingrediente,
para preparar una opción personalizada

Todos nuestros precios incluyen IVA
No incluyen servicio

MOCKTAILS

COCTELES SIN ALCOHOL

\$4,00

- **COCONUT SOUR**
Limón meyer, crema de coco, sirope artesanal de coco y piel de limón
- **FARMERS TROPICAL PUNCH**
Zum de limón y piña, jarabe de mango, soda de toronja y slide de toronja
- **FRESH PINEAPPLE MOJITO**
Piña, limón sutil, hierbabuena, azúcar y soda
- **MANGO CITRUS**
Jugo de arándanos, sirope de mango, limón, soda de limón, hierbabuena y mango deshidratado
- **STRAWBERRY PASSION**
Zum de maracuyá, sirope de frutos rojos y limón

BEBIDAS

- **JUGO DE NARANJA** _____ \$3,00
- **JUGO DE TEMPORADA** _____ \$3,00
- **LIMONADA NATURAL** _____ \$2,00
- **LIMONADAS:** _____ \$3,50
COCO
FRUTOS ROJOS
HIERBABUENA
LYCHEE
MENTA Y JENGIBRE

Todos nuestros precios incluyen IVA
No incluyen servicio

FARMERS
BISTRO