



DOMINGA

BISTRÓ

PINTXOS & TAPAS

- PINTXO AVE NOGAL** 2X \$7.500
Hogaza de pan baguette tostada a la mantequilla ajo perejil con filete de pollo grillé todo en salsa de nueces al cardamomo.
- PINTXO FILETE MIGNON** 2X \$7.900
Hogaza de pan baguette tostada a la mantequilla ajillo perejil con filete de res a la plancha, tocino frito y tomate cherry confitado, todo con salsa queso blue.
- PINTXO ATÚN ALETA AMARILLA** 2X \$7.900
Hogaza de pan baguette tostada a la mantequilla ajo perejil con atún en su costra con cebolla escabechada y tomate cherry confitado, todo en salsa tártara de la casa.
- PINTXO VEGAN** 2X \$7.900
Dúo de Brochettes compuesto de pimentón asado, queso tofu, palmito, rúcula, tomate cherry confitado y champiñones al ajillo, todo marinado en limoneta perejil-olivo.
- TAPA CHAMPIÑONES AL AJILLO JEREZ** \$4.900
Champiñones salteados en aceite de oliva ajo perejil apagados al Jerez.
- TAPA CALAMARES A LA ROMANA** \$5.900
Calamares fritos apanados con salsa tártara y rúcula fresca.
- TAPA PULPO A LA GALLEGA** \$6.900
Pulpo salteado en aceite de oliva con salsa de pimentón asado y cilantro fresco.
- TAPA POLLO GAMBITA** \$6.900
Gran camarón envuelto en filete de pollo, apanado en panko frito, sobre salsa tártara de la casa y berros a la limoneta.
- TAPA PATATA RÚSTICA** \$2.900
Porción de papas fritas con su piel, sutilmente especiadas al romero-paprika, acompañadas con lactonesa de ajo.
- TAPA PATATA BRAVAS** \$2.900
Papas fritas en cubos bañadas en nuestra lactonesa de ajo al merkén.
- TAPA MADRILEÑA** \$3.500
Tortilla de papas compuesta de chorizos, tocino ahumado, cebollas, pimentón asados, perejil y huevos, acompañada de lactonesa de ajo.
- TAPA DEGUSTACIÓN DE CEVICHES** \$9.200
Trilogía de ceviches compuesta de Pesca del día (con palta, apio, cebollín), Camarones (con cebolla morada, pimentón asado y cilantro) y Pulpo (cebolla morada, ciboulette y perejil).
- BOCATA DE JAIBA** 3X \$5.900
Fino corte de pan baguette horneado y pintado con mantequilla ajo, suave pastel de jaiba y queso parmesano gratinado.
- BOCATA VEGETARIANA** 3X \$5.900
Fino corte de pan baguette horneado y pintado con salsa pomodoro, zanahoria, zapallo italiano, queso mozzarella y orégano. Opción mozzarella vegana (valor adicional \$500.-)
- BOCATA CRETENSE** 3X \$6.900
Fino corte de pan baguette horneado y pintado con salsa pomodoro, filetitos de res a la plancha, queso de cabra, orégano, aceitunas negras y tomate cherry.
- CROSTINIS MEDITERRÁNEOS** 3X \$4.900
Crostinis de pan baguette tostado al orégano y aceite de oliva, con frosting de queso crema y eneldo, variedad de coberturas: Tomate asado al aceto / Anchoa, rúcula y aceite de oliva / Dips de berenjenas ahumadas.
- EMPANADA DE LA CASA** \$2.900
Crujiente empanada frita, acompañada de sarza criolla y con rellenos a elección:
- Capresse - Pollo Champiñón - Filete al fuego - Camarón queso - Fiorentina

ENTRADAS

CEVICHE CLÁSICO \$9.200

Pesca del día, rocoto, choclo, cilantro, canchita y camote glaseado, aderezado con leche de tigre Dominga.

CRUDO AL PESTO \$9.200

Crudo de res con lactonesa pesto, un clásico del chef. Acompañado con crostinis de la casa.

CRUDO DOMINGA \$9.200

Crudo de res finamente troceado, compuesto de cebolla, cilantro, pepinillos dulces y lactonesa. Acompañado con crostinis de la casa.

PULPO AL OLIVO \$7.900

Finos cortes de pulpo aderezados con suave crema de aceitunas rojas y oliva todo sobre papa rosti.

TÁRTARO DOMINGA \$9.200

Nuestro clásico de salmón, cebollín y masago, cremosamente aderezado con miel de camote, acompañado de crocantes de wantán.

TÁRTARO DEL CHEF \$9.200

Fino corte de proteína a elección: res, salmón o atún, con cebolla perla, alcaparras y pepinillo dulce. Todo aderezado con vinagreta de estragón y suave toque de mostaza dijón con hojas de wantán frito.

CARPACCIO ROTICIEUR \$8.500

Finos cortes a elección: res, salmón o atún, aderezados con limoneta, alcaparras, pimienta fresca, todo con fina mostaza antigua con queso parmesano y aceite de oliva.

PASIÓN DE CAMARONES \$9.200

Coquetos camarones en tempura acompañados de salsa maracuyá y rocoto.

QUICHE ALSACIENNE \$6.200

Porción de tarta clásica horneada y rellena de verduras salteadas: zanahorias, zapallo italiano, cebollas caramelizadas, champiñones, queso y crema, acompañada de crudités y limoneta de la casa.

CREMA DE CALABAZA \$6.900

Tibia crema de calabazas, con toques de crocantes de quinoa confitada y aceite de cardamomo, acompañada de brusquetas con queso parmesano.

ENSALADAS

AVE CÉSAR \$7.500

Mix de hojas verdes, pollo a la plancha, palta, crutones, salsa César y queso parmesano.

ORIENTAL \$7.500

Mix de hojas verdes, tomates cherry, garbanzos, pasas, nueces, queso de cabra y gajos de limón, acompañada de salsa maracuyá de la casa.

SUSHI SALAD \$7.500

Base de arroz gohan con palta, queso crema, vegetales, chips de camote. Proteína a elección: Pollo panko, Camarón panko.

TABLA PARA DOS

**Las tablas se presentan en dos platos, uno para cada comensal.
(Según protocolo de prevención COVID-19)*

TABLA MEAT CLUB **\$15.900**

Selección de carnes, pollo, filete de res y chorizo, con vegetales salteados: tomates, champiñones y zanahorias. Acompañado de sarza criolla, lactonesa de ajo y panes artesanales. Opción: Papas Rústicas o Papas Bravas.

TABLA IBÉRICA **\$17.900**

Butifarra de campo, filete de res salteado en salsa española, berenjenas asadas, champiñones al ajillo y tortilla La Madrileña. Todo acompañado de lactonesa de ajo, salsa sevillana, salsa de pimentones asados, crostinis atomatados y panes de la casa.

TABLA DOMINGA **\$17.900**

Queso ranco marinado en aceite de oliva y orégano, queso brie en panko con chutney de naranjas, queso cabra, jamón serrano, almendras y pasas, aceitunas negras, frutas de la estación y tapenade de aceitunas. Acompañado de lactonesa de ajo, crostinis, grisines y panes de la casa.

TABLA COSTA DEL SOL **\$27.900**

Variedad de mariscos y pescados: Pulpo a la gallega bañado en salsa de pimientos asados, oliva y cilantro. Ceviche clásico de pesca del día. Cubos de salmón en panko. Calamares fritos a la romana. Camarones al pil pil con ajo y ají rocoto. Ostiones a la parmesana (4u). Mini pastel de jaiba. Todo acompañado con salsa tártara, salsa lactonesa de ajo, salsa Tavo Dashi y crostinis.

SUSHI CLUB

ACEVICHADO ROLL **\$7.500**

Relleno de camarones fritos en panko, camote glaseado y palta, cubierto con topping de ceviche y salsa acevichada Dominga.

BISTRÓ ROLL **\$6.500**

Relleno de pollo crocante, lechuga, camote, queso crema, cubierto de quinoa crocante y pintado con salsa de ají amarillo y salsa de aceitunas.

DE LUCIANA ROLL **\$7.200**

Relleno de salmón, palta y criolla, cubierto de dulce tártaro de salmón Dominga y chifles machacados.

DOMINGA ROLL **\$7.900**

Relleno de camarón panko, nabo encurtido dulzón, cebolla tempura, con topping de filete de res con salsa anticuchera gratinada y toques de huancáina y papas hilo.

EBI AVOCADO ROLL **\$5.900**

Camarón panko, queso crema y ciboulette, envuelto en palta.

SAKE AVOCADO ROLL **\$5.900**

Salmón, queso crema y ciboulette, envuelto en palta.

TAKO ROLL **\$7.900**

Pulpo grillado, masago, ciboulette y queso crema, envuelto en palta y terminado papas camote al hilo y salsa de aceitunas.

VEGGIE ROLL **\$5.900**

Relleno de queso crema, pepino, zanahoria, ciboulette, palmito y palta. Envuelto en panko y acompañado de salsa Spicy. Opción queso crema vegano (valor adicional \$1.000.-)

GYOZAS DOMINGA **\$5.900**

Empanadillas asiáticas, selladas y cocidas al vapor (6un). Relleno opcional: Pollo o Vegetales.

PLATOS PRINCIPALES

ATÚN EN COSTRA DE SÉSAMO \$12.300

Filete de atún apanado en sésamo negro y blanco, acompañado con puré de zanahorias grilladas, reducción balsámica y aceite de finas hierbas.

PULPO AL FUEGO \$12.300

Pulpo sellado en salsa anticuchera, acompañado de yucas majadas crocantes, bañadas en salsa huancaína, ensaladita criolla y emulsión de cilantro.

SALMÓN PATAGONIA \$12.300

Filete de salmón en costra de semillas de sésamo bicolor sellado a la plancha, acompañado de ensalada de mix verdes, tomates cherry, palta, pepino y crutones de queso crema envueltos en quinoa crocante.

SALMÓN CAN-CÁN \$13.200

Salmón a la plancha con tocino, chorizo, queso mozzarella, cebollas caramelizadas y rúcula. Acompañado de papas rosti, verduras salteadas y salsa de queso azul.

FILETE DOMINGA \$13.200

Medallón de filete de res a la mantequilla bañado en reducción de vino tinto y setas. Acompañado con puré de papas betarraga.

LOMO DOMINGA \$14.900

Lomo vetado de res a la plancha, acompañado con suave pastelera de choclos y vegetales glaseados a la mantequilla.

ASADO DE TIRA \$14.900

Asado de tira angus braseado en salsa reducción de carnes sobre ñoquis de la casa

ENTRAÑA INFAME \$16.900

Entraña americana a la plancha, acompañada de papas rústicas y vegetales salteados.

HAMBURGUESA FRANCESA \$9.200

Hamburguesa de res, panceta ahumada, pepinillos, cebolla caramelizada, lechuga, tomates frescos y queso mozzarella, en pan artesanal y acompañada con papas rústicas.

PASTAS & RISOTTOS

FETUCCINI HUANCAÍNA \$11.900

Pasta fresca artesanal en suave salsa huancaína. Opción Camarones o Filete anticuchero al wok.

GRAN FETUCCINI DI MARE \$11.900

Pasta ancha al huevo 100% artesanal con salsa pomodoro y mariscos salteados: pulpo, calamar, camarones y ostiones, parmesano, todo perfumado al Sauvignon Blanc.

FETUCCINI NERO \$13.200

Pasta negra con tinta de calamar, salsa queso blue, pulpo, calamar, camarones y ostiones, todo apagado al vermouth con ajo y perejil fresco.

RISOTTO DOMINGA \$11.900

Clásica preparación de arroz italiano, con gajos de cebollas, tomates cherrys, cebollín fresco y con salteado especial Dominga. Opción: Filete de Res, Camarones o Setas.

PIZZETAS INDIVIDUALES

| | |
|---|----------------|
| PIZZETA ROMAGNOLA | \$6.500 |
| Masa 100% casera, salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón serrano y rúcula fresca. | |
| PIZZETA CUATRO QUESOS | \$6.500 |
| Masa 100% casera, salsa pomodoro, queso mozzarella, parmesano, ranco y queso blue. | |
| PIZZETA VEGETARIANA | \$6.500 |
| Masa 100% casera, salsa pomodoro, queso mozzarella, berenjenas, champiñones, aceitunas, zapallo italiano y cebolla caramelizada. Opción mozzarella vegana (valor adicional \$1.000.-) | |
| PIZZETA MAR Y TIERRA | \$7.200 |
| Masa 100% casera, salsa pomodoro, queso mozzarella, trocitos de filete y camarones. | |
| PIZZETA RIOJANA | \$7.200 |
| Masa 100% casera, salsa de tomates, queso ranco, chorizo español, jamón serrano y aceitunas verdes. | |

MENU KIDS

| | |
|--|----------------|
| CHEESEBURGER | \$5.900 |
| Clásica hamburguesa de carne y queso cheddar, acompañada de papas fritas. | |
| CHICKEN KIDS | \$5.900 |
| Pechuga de pollo a la plancha o Pollo Crispy acompañado de papas fritas o puré de papas naturales. | |
| FETUCCINI ALFREDO | \$5.900 |
| Pasta fresca casera, con salsa bechamel y trocitos de jamón. | |
| PIZZA BAMBINI | \$5.900 |
| Masa 100% casera, salsa pomodoro, queso mozzarella. Opción jamón o pepperoni. | |
| EMPANADITAS | \$3.000 |
| Empanaditas fritas rellenas de queso (3un). | |
| MINI GELATO | \$3.000 |
| Helado artesanal de vainilla. | |

POSTRES

| | |
|---|----------------|
| CHESSECAKE NEW YORK | \$4.500 |
| Base masa francesa, queso crema y salsa de frutos rojos. | |
| TIRAMISÚ DOMINGA | \$4.500 |
| Suaves galletas humedecidas en café espresso Lavazza, intercaladas con crema de queso artesanal y toques de cacao. | |
| MARQUESA MANGO CHOCOLATE | \$4.900 |
| Crema de mango sobre bizcocho de chocolate con salsa de tangelo de Pica. | |
| PANNACOTTA AMARETTO | \$4.900 |
| Crema pannacotta amaretto sobre praliné de frutos secos con salsa artesanal de frutos rojos. | |
| CARLOTA DE CAFÉ | \$4.900 |
| Mini torta fría crema de café espresso Lavazza, biscocho de galletas, chips de chocolate, con merenguitos, salsa toffee y licor de chocolate italiano. | |
| APASIONADA FRIDA | \$5.900 |
| Cremoso helado artesanal de vainilla sobre base de licor italiano, acompañado de fridge cake de chocolate belga con frutos secos tostados y salsa toffee. | |