

**CO  
MI  
DA**

**praga**  
CAFÉ & LOUNGE

**CHORIZO PURISCALEÑO**

€ 4.950

chimichurri, limón, pico de gallo,  
y encurtido de vegetales.

*grilled chorizo with chimichurri, lime, pico de gallo & pickled vegetables.*

**EMPANADAS DE CHORIZO Y PAPA**

€ 5.800

3 empanadas rellenas de chorizo y papa.

*3 potato & chorizo empanadas*

**CROQUETAS DE RISSOTO**

€ 7.600

arroz arborio, hongos, parmesano y salsa trufada cremosa.

*rice croquettes with mushrooms, parmesan & truffle cream sauce.*

**HUMMUS**

€ 5.500

pejibaye acompañado de wantan frito.

*pejibaye served with fried wonton.*

garbanzos clásico acompañado de pan pita.

*classic chickpea served with pita bread.*

€ 5.500

**BERENJENA LÍBANO**

€ 6.900

media berenjena, tahini, hummus, tomate,  
almendras y perejil

*eggplant, Tahini, hummus, tomato, almonds & parsley*

**BERENJENA A LA PARMESANA**

€ 6.900

berenjena, salsa pomodoro, mozzarella,  
arúgula y lonjas de parmesano.

*eggplant, pomodoro sauce, mozzarella, parmesan, arugula*

**FALAFEL CON HUMMUS**

€ 7.450

falafel, hummus, aceite de oliva,  
acompañado de pan pita.

*falafel, hummus & olive oil, served with pita bread.*

**NIDO DE ENYUCADOS**

€ 6.500

croquetas de yuca, rellenas de carne molida, acompañadas  
con pico de gallo tatemado, pesto de culantro coyote y encurtido.

*yuca croquettes filled with shredded beef with pico de gallo*

*& coyote cilantro pesto.*

**TORTILLA ESPAÑOLA**

€ 5.800

salsa de chile morrón, variedad de aceitunas,  
alioli, aceite de oliva y pan campesino.

*potato tortilla with roasted pepper sauce, olives, alioli, olive oil & bread.*

**TACO DE PANCETA DE CERDO**

€ 7.950

panceta, tortilla de wantan, salsa de puerro quemado,  
encurtido y aguacate.

*pork belly, wonton tortilla, burnt leek sauce & avocado.*

**TACOS DE ATÚN PICANTE**

€ 8.700

atún, cebollino, mayonesa de siracha, wantan frito.

*spicy tuna tacos with chives, siracha mayonnaise & fried wonton.*

**PAKORAS DE COLIFLOR**

€ 6.900

coliflor envuelta en nuestra mezcla de pekoras vegana  
y frita con salsa de yogurt hecho en casa, comino, curcuma,  
tahini, semillas tostadas, repollo morado perejil e higos.

*cauliflower pakoras with homemade yogurt sauce, cumin, turmeric,*

*tahini, toasted nuts, red cabbage, parsley & figs.*

**PAPAS BRAVAS** **¢ 5.200**

papas fritas, salsa ramesco y alioli.

*fried potatoes, ramesco sauce & garlic alioli.*

**LECHE DE TIGRE** **¢ 4.500**

jugo de limón a base de pescado, limón y olores, elotes tostados y variedad de chips.

*fish-based juice, with lime & spices, toasted corn & chips.*

**HONGOS RELLENOS** **¢ 6.900**

rellenos de salsa de hongos, reducción de balsámico y gratinados con queso parmesano.

*mushrooms filled with mushroom sauce, balsamic reduction with parmesan cheese gratin.*

**CHIFRIJO** **¢ 5.450**

frijoles, arroz, chicharrón cocinado al horno, chips de tortilla, aguacate y pico de gallo.

*rice, beans, oven cooked pork belly, tortilla chips, avocado & pico de gallo.*

**CARPACCIO DE LOMITO** **¢ 10.500**

carne de res, arúgula, hongos, lonjas de queso parmesano, aderezo de oliva limón, acompañado con pan.

*beef carpaccio, arugula, mushrooms, parmesan cheese & olive lemon dressing, served with bread.*

**CARPACCIO DE RES DEL CHEF** **¢ 12.600**

lomito, arugula, lonjas de parmesano, tostones de parmesano y croqueta de risotto.

*tenderloin beef carpaccio, parmesan cheese, parmesan toast & risotto croquette.*

**CARPACCIO VEGETARIANO** **¢ 4.950**

zucchini, hongos frescos, arúgula, queso parmesano, aderezo de oliva limón, acompañado con pan.

*vegetarian carpaccio: zucchini, arugula, mushrooms, parmesan cheese, & olive lemon dressing, served with bread.*

**SUSHI TEMPURA** **¢ 6.900**

salmón, aguacate, pepino y cebollino, con salsa de anguila.

*salmon, avocado, cucumber & chives in tempura batter with eel sauce.*

**CAMARONES RELLENOS DE QUESO DE CABRA** **¢ 9.900**

camarones empanizados en panko rellenos en rolu de queso de cabra y bañados en salsa de anguila.

*panko crusted shrimp, filled with goat cheese topped with eel sauce.*

**BAO BUNS**

pork belly, vegetales encurtidos, salsa de puerro quemado, cebollino, ajonjolí blanco, culantro, rábano **¢ 7.900**

*pork belly, pickled vegetables, burnt leek sauce, chives, sesame seeds, cilantro & radish.*

**GYOSAS (FRITAS O AL VAPOR)** **¢ 6.500**

pollo, tortilla de trigo, repollo, zanahoria, cebollino y ajonjolí.

*chicken, wheat tortilla, cabbage, carrot, chives & sesame.*

## ENTRADAS

### AROS DE CALAMAR

€ 6.500

calamares empanizados en panko, salsa tartara  
*panko crusted calamari, tartar sauce*

### ROLLOS VIETNAMITAS

€ 5.500

vegetariano, tortilla de arroz, variedad de lechugas, zanahoria, pepino, hierba buena, albahaca y salsa de maní. Servido con salsa de soya.

*vegetarian, rice tortilla, lettuce mix, carrot, cucumber, mint, basil & peanut sauce. Served with soy sauce.*

salmón, tortilla de arroz, variedad de lechugas, zanahoria, pepino, hierba buena, albahaca y salsa de maní. Servido con salsa de soya.

€ 7.500

*salmon, rice tortilla, lettuce mix, carrot, cucumber, mint, basil & peanut sauce. Served with soy sauce.*

atún, tortilla de arroz, variedad de lechugas, zanahoria, pepino, hierba buena, albahaca y salsa de maní. Servido con salsa de soya.

€ 6.950

*tuna, rice tortilla, lettuce mix, carrot, cucumber, mint, basil & peanut sauce. Served with soy sauce.*

### PAPAS FRITAS TRUFADAS

€ 8.800

con aceite de trufa, parmesano y perejil.

*truffle fries with parmesan cheese & parsley.*

## CEVICHE

### CEVICHE DEL PUERTO

€ 8.900

ceviche de pesca responsable, limón, apio, culantro, cebolla morada, chile dulce y chips, en nuestra salsa casera estilo bloody mary.

*sustainable fresh ceviche, lemon, celery, cilantro, red onion, sweet pepper, & chips in our homemade "bloody mary" style sauce.*

### CEVICHE FRITO

€ 8.900

pescado frito, leche de tigre con ají amarillo, cebolla morada, culantro, tomates cherry, apio, ajo, elote y mayonesa acevichada con aji amarillo.

*fried fish ceviche, "leche de tigre" with yellow ají chili, red onion, cilantro, cherry tomatoes, celery, garlic, corn & an ají chili mayonnaise.*

### CEVICHE CARRETILLERO

€ 8.900

pescado, leche de tigre con ají amarillo, cebolla morada, culantro, apio, ajo, jengibre, comote, elote criollo y elotitos crocantes.

*fresh ceviche, "leche de tigre" with yellow ají, red onion, cilantro, celery, garlic, ginger, sweet potato, corn & crispy corn.*

### CEVICHE DE CHICHARRÓN

€ 6.200

chicharrón, leche de tigre vegetariana, aguacate, cebolla morada, culantro, apio y tomate.

*fried pork belly ceviche, vegetarian "leche de tigre", avocado, red onion, cilantro, celery & tomato.*

### CEVICHE DE PULPO

€ 11.500

pulpo, culantro, apio, cebolla morada, leche de tigre, pasta de ají acompañado de chips.

*octopus, cilantro, celery, red onion, "leche de tigre" & ají paste, served with chips.*

## ENSALADAS

### ENSALADA DE PULPO

€ 11.500

pulpo, arugula, hongos, tomate cherry, parmesano, y aderezo de oliva limón.

*octopus salad with arugula, mushroomss, parmesan cheese & cherry tomatoes with olive lime dressing.*

### ENSALADA CESAR

lechuga romana, aderezo cesar y crotones de la casa.

*romaine lettuce, Caesar dressing & homemade croutons.*

#### CLASICA

€ 8.000

*classic*

#### POLLO

€ 9.500

*chicken*

#### ATÚN

€ 11.800

*tuna*

#### SALMÓN

€ 12.000

*salmon*

### ENSALADA FALAFEL, HUMMUS, PITA Y QUINOA

€ 7.550

*falafel salad, hummus, pita bread & quinoa*

## SOPAS

### TOMATE

€ 4.850

a base de tomates naturales, queso parmesano y crutones.

*natural tomato base, parmesan cheese slices & croutons.*

### AYOTE

€ 4.500

acompañada de crutones.

*squash soup & croutons.*

## HAMBURGUESAS

### PRAGA BURGER

€ 10.200

pan brioche, torta de carne choice, jalea de panceta y cebolla, pepinillos, queso cheddar y mayonesa de trufa blanca.

*brioche, meat patty, bacon & onion jam, pickles, cheddar cheese & white truffle mayonnaise.*

#### MINI PRAGA BURGER

€ 5.700

### HAMBURGUESA DE FALAFEL

€ 5.700

pan brioche, torta de falafel, ensalada mixta con aderezo de tahini.

*brioche, falafel patty, mixed salad with tahini dressing.*

#### MINI HAMBURGUESA DE FALAFEL

€ 3.500

### OBAMA BURGER

€ 10.200

estilo smash burger, 2 tortas de carne, 2 lonjas de queso cheddar, pepinillos y salsa especial de la casa.

*smash burger style, 2 beef patties, 2 slices of cheddar cheese, pickles & a special house sauce.*

#### MINI OBAMA BURGER

€ 5.700

**CHATEAUBRIAND** **€ 16.800**

corte de lomo de 200g, con salsa bearnesa, ensalada de la casa y papas fritas.

*200g of beef tenderloin with Bearnaise sauce, house salad & fries.*

**CON PAPAS TRUFADAS** **€ 22.250****LOMITO EN SALSA GORGONZOLA** **€ 16.800**

lomo de res de 200g, salsa gorgonzola, papas a la francesa y ensalada de la casa.

*200 g of beef tenderloin with gorgonzola sauce, french fries & salad.*

**CON PAPAS TRUFADAS** **€ 22.250****ATÚN SELLADO** **€ 10.200**

atún fresco, aguacate, verduras al vapor, en una salsa de soya, culantro y chile jalapeño.

*sealed fresh tuna, avocado, steamed vegetables, in a soy, cilantro, jalapeño sauce, & olive oil.*

**PECHUGA DE POLLO RELLENA** **€ 11.900****CON SALSA DE VINO MARSALA**

pechuga de pollo rellena de queso mozzarella y albahaca, queso parmesano, arúgula, en una salsa de morrón y vino marsala, con arroz blanco.

*chicken breast stuffed with mozzarella cheese & basil, parmesan cheese, & arugula in roasted pepper, marsala wine sauce, served with white rice.*

**SALMÓN EN SALSA DE ENELDO** **€ 16.750**

salmón fresco, salsa de eneldo fresco, mostaza Dijon y alcaparras, acompañado de papitas salteadas y ensalada de la casa.

*fresh salmon, fresh dill sauce, Dijon mustard & capers, served with sauteed potatoes & house salad.*

**PULPO A LA ROBATA** **€ 18.500**

pulpo cocinado en sous vide por 12 horas, caramelizado en robata con salsa de chimichurri, acompañado de papitas salteadas en aceite de trufa y ensalada de la casa

*octopus slow cooked for 12 hours in sous vide, caramelized, with a chimichurri sauce, served with potatoes sauteed in truffle oil & house salad*

**TUNA POKE O PICANTE** **€ 9.000**

atún fresco, arroz gohan o quinoa, aguacate, ajonjolí blanco, cebollino, tomate cherry, edamame, vegetales encurtidos, pepino, zanahoria, tortilla de arroz frita y salsa ponzu.

*fresh tuna, gohan rice or quinoa, avocado, sesame seeds, chives, cherry tomatoes, edamame, pickled vegetables, cucumber, carrot, fried rice tortilla, & ponzu sauce.*

**POKE DE SALMÓN O PICANTE** **€ 9.800**

salmón fresco, arroz soju, aguacate, ajonjolí blanco, cebollino, tomate cherry, edamames, vegetales encurtidos, pepino, zanahoria, tortilla de arroz frita y salsa ponzu.

*fresh salmon, soju rice, avocado, sesame seeds, chives, cherry tomatoes, edamame, pickled vegetables, cucumber, fried rice tortilla & ponzu sauce.*

**PORK BELLY ORIENTAL** **€ 10.300**

pork belly crocante, huevo pochado, cebollino, arroz de sushi, salsa oriental de soya y leche de coco.

*crunchy pork belly, poached egg, chives, sushi rice with soy & coconut milk oriental sauce.*

## PLATOS FUERTES

### POLLO CARIBEÑO BOWL

€ 8.900

arroz blanco, vegetales mixtos, pollo en panko, ajonjolí blanco, coco, maní tostado, salsa de curry amarillo y coco. *white rice, vegetables, panko crusted chicken, sesame seeds, coconut, toasted peanuts & yellow curry, coconut sauce.*

### FETUCCINI TRUFADO ALLA RUOTA

€ 12.200

fetuccini, hongos naturales, parmesano y crema de trufa blanca.

*fetuccini, fresh mushrooms, parmesan cheese & white truffle cream*

### PESCA DEL DÍA A LA MENIER

€ 13.900

pescado, vegetales al vapor y puré de papa.

*catch of the day maniere, vegetables & mashed potatoes.*

### PESCA DEL DÍA A LA MENIER CON PULPO

€ 22.900

pescado, pulpo, vegetales al vapor y puré de papa.

*catch of the day maniere, octopus, vegetables & mashed potatoes.*

## MENÚ DE NIÑOS

### CHICKEN FINGERS

€ 5.900

pollo y papas.

*chicken fingers & fries.*

### FISH & CHIPS

€ 5.900

pescado y papas.

### MINI CHEESE BURGER

€ 5.200

torta de carne, queso cheddar y salsa de tomate.

*beef patty, cheddar cheese & ketchup.*

### PASTA A LA MANTEQUILLA

€ 5.900

*pasta with butter.*

**CA**

**FÉ**

**&**

**POS**

**TRES**

**POSTRES**

TORTA CHILENA	¢ 4.600
RED VELVET	¢ 4.600
PIE DE GELATO LIMÓN	¢ 4.600
PIE DE GELATO MARACUYÁ	¢ 4.300
TIRAMISU	¢ 3.700
SELVA NEGRA	¢ 3.700
NATA DE FRESAS	¢ 3.700
MAR DEL PLATA	¢ 4.600
COPA DE HELADO DE VAINILLA	¢ 3.100
TORTA DE CHOCO ALMENDRA	¢ 5.200
TORTA DE NARANJA AUSTRALIANA	¢ 5.000
QUEQUE DE ZANAHORIA	¢ 6.500

**CAFÉ**

AMERICANO	¢ 1.800
CAFÉ CON LECHE	¢ 2.200
CAPUCCINO	¢ 2.500
ESPRESSO	¢ 1.800
ESPRESSO DOBLE	¢ 3.600
MACCHIATO	¢ 2.200
MACCHIATO DOBLE	¢ 3.300
CORTADITO	¢ 2.200
CORTADITO DOBLE	¢ 3.300
LATTE	¢ 2.500
KARAJILLO	¢ 4.950
CAFÉ SABORIZADO	¢ 3.400
CHOCOLATE CALIENTE	¢ 2.600

***Segafredo***  
— ZANETTI —