

BOTÁNICA

vino tintos

argentina		
Canopus Wines Malbec de Sed	10 / 41	
Escala Humana Sangiovese	11 / 52	
Escala Humana Bonarda	52	
Cara Sur Moscatel Tinto	57	
La Nave Va Malbec	65	
españa		
Celler Pardas Sus Scrofa	32	
Condado de Haza 20 Aldeas	40	
Ultreia St. Jacques	45	
Roda Sela	61	
Pago de los Capellanes Crianza	81	
francia		
Bernard Baudry Le Domaine Chinon	52	
Marcel LaPierre Morgon	90	
italia		
Pasqua Ripasso Valpolicella	10 / 42	
Vajra Langhe Rosso	42	
Occhipinti SP68 Rosso	53	
Chiara Condello Predappio	54	
Vajra Barbera D´Alba DOCG	60	
Masi Toar Valpolicella	55	
usa		
Lange Pinot Noir Classique	62	
austria		
Gut Oggau Atanasius Rot	84	

vinos rosados

Saint- Bénézet Les Caprices de Lola	32	
Arzuaga Rosé	11 / 42	
Domaine Zafeirakis Limniona Rosé	42	
Gut Oggau Winifred	84	

espumantes

Canopus Nox Pet	37	
Fantinel Prosecco	11 / 40	
Raventós Blanc de Blancs	42	
Celler Pardas Hermós Brut Nature	56	
Taittinger Champagne	141	

vino blancos

argentina		
Escala Humana Livverá Malvasia	11 / 52	
Cara Sur Moscatel Blanco	52	
españa		
Celler Pardas Rupestris	9 / 32	
Ultreia Godello	48	
Celler Pardas Pur Xarel.lo	62	
Remirez de Ganuza	75	
Planetes Nin Ortiz Blanco	78	
francia		
William Fevre Chablis	60	
Bouchard Pouilly-Fussé	62	
Trimbach Riesling	63	
Matassa Blanc	70	
Domaine Vacheron Sancerre	72	
Domaine Pierre Girardin Eclat De Claire	90	
italia		
Pasqua Pinot Grigio	10 / 35	
COS Rami	62	
Foradori Fontasa Manzoni Blanco	65	
portugal		
Soalheiro Alvarinho	35	

BOTÁNICA

entradas

carpaccio de salmón (gf)	pesto de albahaca, crudité de pepino y ají trompito, vinagreta cítrica, polvo negro de cebolla.	19
crostini de salmón	salmón faroe islands, focaccia, emulsión de hierbas frescas y tobiko.	12
avocado smash (kf- v)	pizzetta con aguacate, queso feta y hierbas de la huerta. * pídelo en masa gluten free.	11
cogollos frescos	guanciale, yema curada, emulsión de parmesano y pimienta negra, pangrattato.	10
panzerotti de mozzarella y pomodoro	mini calzones con mozzarella, parmesano y pomodoro.	10
espárragos asados (v- gf)	crema de tahini, gremolata de tomates secos y perejil, pistachos.	16
botánica wings	alitas de pollo acompañadas de salsa ranch y buffalo.	11
pop corn chicken	pechugas de pollo rebozadas.	12
fluffy meatballs (gf)	albóndigas de res con nuestra salsa de tomate rústica, albahaca y queso cabra.	13
dip de espinaca y alcachofas (kf- v- gf)	espinacas salteadas con tres quesos y alcachofas, acompañados de totopos.	12
ensalada de pollo (gf)	mix de lechugas frescas con tomates cherry, manzana, almendras tostadas, pechuga de pollo al grill y aderezo de vinagre balsámico con aceite de oliva.	14
ensalada de aguacate (kf- v- gf)	mix de lechugas, aguacate, tomate cherry, queso feta, micros y aderezo de maracuyá.	14
arancini de hongos (v)	croqueta de arroz arborio rellena de queso, carpaccio de hongos y polvo de boletus.	9
caprese botánica (v)	tomates heirloom con vinagre de módena, tomates cherry semi-dried. Acompañada de pan de masa madre.	17
panzerotti de short rib	mini calzones rellenos de ragú de short rib y queso mozzarella.	13

pastas

penne alla vodka (kf- v)	penne con salsa pomodoro, crema y vodka.	14
rigatoni con pollo a la florentina	pasta rigatoni, salsa rosada, tomates cherry, baby espinaca, óleo de peperoncino y lascas de parmesano.	16
rigatoni alla amatriciana	rigatoni columbro, con pomodoro picante y tocino.	14
spaghetti bolognesa	spaghettoni columbro, bolognesa de res cocinada lenta con salsa de tomate y especias.	17
spaghetti carbonara	spaghettoni columbro, clásica carbonara con huevo, parmesano y tocino.	18
linguine bosco al tartufo	velouté de setas, pimienta negra, crema tartufata y parmesano. <i>Adicional:</i> trufa fresca por gramo \$6.00.	17
lasagna de carne	lasagna de res con pomodoro, queso mozzarella, parmesano y pesto.	17
canelones de carne	canelones de res con salsa de tomate gratinados con mozzarella y parmesano.	17
pasta primavera con pollo	rigatoni columbro con vegetales de estacion al oleo con pollo a la plancha y pesto para aromatizar, brotes.	16
lasagna de berenjena (KF- V)	lasagna vegetariana con berenjenas asadas, plátano maduro, queso parmesano y pesto.	16

BOTÁNICA

pizzas	9"	12"	detroit
queso (kf- v) salsa de tomate, queso mozzarella y queso parmesano.	10	14	13
pepperoni salsa de tomate, queso mozzarella, queso parmesano y pepperoni.	11	16	13
margherita (kf-v) salsa de tomate, burrata y albahaca.	11	17	
vegetariana (kf-v) salsa de tomate, queso mozzarella, queso parmesano, cebolla, zucchini, berenjena, tomate y pimentón verde.	11	17	13
arúgula y tomate cherry (kf-v) salsa de tomate, queso mozzarella, queso parmesano, tomate cherry y arúgula.	11	17	13
prosciutto, ricotta salata salsa de tomate, prosciutto, ricotta salata, albahaca y miel picante.	11	17	
crispy bacon salsa de tomate, queso mozzarella, queso parmesano, tocino, aceite de oliva y tomates secos.	12	18	15
tomate queso feta y miel (kf-v) pizza blanca, queso mozzarella, queso parmesano, cubos de tomate, aceite de oliva, orégano seco, queso feta y miel.	12	18	14
buffalo chicken salsa de tomate, queso mozzarella, queso parmesano, pop corn chicken con salsa buffalo.	13	18	13
cuatro carnes salsa de tomate, queso mozzarella, queso parmesano, tocino, pepperoni, pollo y chorizo.	13	19	15
creamy prosciutto salsa blanca, crispy bacon, tomate, parmesano, prosciutto crocante, arúgula, aceite de tomillo y champiñones.	15	18	
romana salsa blanca, láminas de zucchini marinadas con aceite ahumado, mozzarella, spianata romana, salsa romesco, tomillo fresco y pimienta negra molida	14	18	

platos fuertes

rissoto di manzo arroz meloso con vegetales de la huerta, coronado con filete de res y salsa demi glace vegetariana, encurtidos y cebollina.	23
milanesa de pollo a la parmigiana pechuga de pollo apanada con pomodoro de la casa, gratinada en queso parmesano y mozzarella.	17
salmón a la toscana (gf) salmón a la plancha, salsa toscana, aceite verde, coronado con mezcclum fresco.	25
glazed short rib cocido a baja temperatura en sus jugos, acompañado de puré de papas, brocolini asado y cebolla confitada.	45
rissotto de langostinos y aguacate (gf) risotto de langostinos, aguacate, parmesano y cilantro.	21
risotto primaveral (v - gf) risotto verde de guisantes y espárragos asados, tomates semi secos.	16
almejas vongole almejitas en salsa vongole con orzo y pan tostado.	20
risotto de salmón (gf) risotto cocido en caldo toscano ("brodetto"), rábano cítrico, ciboulette y salmón faroe.	19
milanesa de res parmesano milanesa de res apanada con pomodoro de la casa, gratinada en queso parmesano y mozzarella, acompañada de papas fritas.	20
entraña prime 8oz (gf) sellada con rub de especias artesanales y terminada con mantequilla aromática de romero fresco y ajo confitado, acompañada de papas fritas o selección de vegetales salteados.	39
pesca & vongole pesca del día, hinojo cítrico, almejas blancas, estragón y brodo de hinojo.	25

BOTÁNICA

cócteles

aperol spritz - Aperol, prosecco.	10	negroni sour - Gin, Campari, Vermouth, limón.	10
fragola spritz - Aperol, licor de fresa, vinagre balsámico de Modena, prosecco.	11	sangría - tinta o blanca.	8
limoncello spritz - Limoncello, prosecco.	10	amaretto sour - Amaretto, amaro, limón, Ron Abuelo.	8
negroni sbagliato - Prosecco, Vermouth, Campari.	12	carajillo - Espresso, Licor 43.	10
paloma roma - Tequila, campari, limón, toronja.	10	elemental botánico - Mezcal, sirop de blueberry, licor de naranja.	10
gin botánico - Blueberry, limón, cranberry bitters, agua tónica.	10	*pregunta por tu clásico favorito*	

cervezas

balboa	4
micelob	5
corona	5
corona cero	5
fula	6
botánica	5
modelo rubia	5

jugos

limonada especial	6	aguas	
limonada con hierbabuena	5	bambito natural 330ml	3.50
limonada	4	bambito natural 750ml	5
naranja	4	bambito sparkling 330ml	3.50
maracuyá	4	bambito sparkling 750ml	5
piña	4	perrier 330ml	3.50
		perrier 750ml	5.50
		acqua panna 750ml	5.50
		agua san pellegrino 750 ml	6.00

tés (tés e infusiones, para disfrutar calientes o frías y refrescantes)

3.50

cranberry	cranberry, manzana, flor de jamaica (saril), diurético, favorece la circulación sanguínea, delicioso, refrescante.
strawberry kiwi	fresa, kiwi, manzana, rosa mosqueta y flor de jamaica. Todos los beneficios del té sin el estimulante (teína).
peppermint	hierba buena alemana, digestivo, antiinflamatorio, descongestionante, relajante.
lemongrass	hierba de limón, thai, potente digestivo, antiinflamatorio, relajante.
herbal chai	manzanilla, manzana canela, cardamomo, jengibre, clavos de olor, hojas de ortiga, potente digestivo, relajante antiinflamatorio.

postres

sticky toffee cake con helado de cardamomo	11
tiramisú & pistacho	12
tres leches	9
capresse de cacao con helado de vainilla (gf)	9