

TONY'S BISTRO

ENTRADAS

ALITAS COREANAS

Fritas con miel, chile guajillo y de árbol
\$ 270

ARTURO'S FROMAGE

Queso de cabra con miel de acacia y trufa blanca
\$ 245

ATÚN MARINADO CON FOIE GRAS DE PATO ASADO

Jengibre, manzana, almendras y vinagre de frambuesa
\$ 395

CARPACCIO DE SALMON SALVAJE

Eneldo y pimienta rosa
\$ 340

CARACOLES "BOURGOGNE"

Mantequilla de ajo, perejil y pan de ajo
\$ 349

ROLLOS PRIMAVERA

Envueltos en papel de arroz, rellenos de camarón, zanahoria,
pepino, con salsa de cacahuete.
\$240

ROLLITOS "NEMS" VIETNAMITAS CRISPY

Rellenos con carne de cerdo y setas, servidos con lechuga
y menta, salsas "Nuoc Mam" y Sambal
\$ 240

TARTARA DE ATUN FRESCO

Ahumada al momento, chalotes y citronela
\$ 335

TOSTADA DE ATUN

\$ 335

TOSTADA DE SALMON

\$ 360



TONY'S BISTRO

ENSALADAS

CAPRESE

Queso mozzarella, albahaca Italiana y vinagre balsámico
\$ 240

ICEBERG

Lechuga romanita, aderezo de queso azul, cebolla morada
y trocitos de tocino
\$ 260

LINDA

Lechugas frescas, queso de cabra con manzana al horno
y nuez caramelizada
\$ 215

Con camarones

\$ 395

SOPAS

MEJILLONES

Al vino blanco y crema
\$ 360

SOPA DE CEBOLLAS

Nuestra excelente versión de la famosa sopa francesa
\$ 260

PASTAS

FETTUCCHINE ALFREDO

Estilo clásico
\$ 295

Con camarones

\$ 420



TONY'S BISTRO

VEGETARIANO

TACOS THAI VEGETARIANOS

Zanahoria, pepino, mango, pimentón, lechuga, cacahuete
y salsa dulce Thai (160 gr.)
\$ 275

TACOS

CAMARÓNES VOLCAN

Salsa agridulce y picante, estilo Thai (160 gr)
\$ 390

CHICHARRON DE RIBEYE

Sterling Silver (160 gr)
\$ 380

MAGRET DE PATO

Crepas chinas con salsa "Hoisin" al estilo del Chef Erik
\$ 480

RIBEYE

Sterling Silver (160 gr)
\$ 390

COMPLEMENTOS

PURE DE PAPA TRUFADA

\$ 180

ESPARRAGOS A LAS BRASAS

\$ 180



TONY'S BISTRO

PLATOS FUERTES

CAMARONES VOLCAN

Estilo Thai picante servido con arroz jazmín
\$ 475

COSTILLAS DE CERDO CAMELIZADAS

Estilo Vietnamita
\$ 390

FILETE DE RES

Sterling Silver

Marinado estilo Koreano, en cama de espárragos flameados
Servido con papas al tamarindo
\$ 895

Salsa Bearnaise, papa Sarladaise; un clásico (180 gr)
\$ 895

LA HAMBURGUESA ROSSINI

Sterling Silver, cebolla caramelizada aioli, reducción de vino tinto
y papas a la francesa
\$ 525

LA HAMBURGUESA ROSSINI

Con foie gras de pato
\$ 690

MAGRET DE PATO

Lychee, vinagreta de frambuesa y puré de betabel
\$ 480

RACK DE CORDERO

Con hierbas de provincia, papas "Anna" y jalea de menta
\$ 1,500

RIBEYE

Prime Básico

Papas "Dauphinois" (350 gr)
\$ 925

ROBALITO

Salsa agridulce y picante, servido con verduras
\$ 445

SALMÓN CAMELIZADO

Salsa de cítricos, soya y arroz salvaje
\$ 410

TONY'S BISTRO

DULCES

CREME BRULEE DE VAINILLA TRADICIONAL

\$ 225

“DELICIA DE PARIS”

SIN GLUTEN

Pastel de chocolate sin harina y sin azúcar
con salsa de pistache

\$ 225

HELADOS

Chocolate, vainilla, coco y café

\$ 160

PASTEL DE COCO

\$ 285

PROFITEROLES AL CHOCOLATE

Helado artesanal de vainilla y salsa de chocolate

\$ 260

PAVLOVA

Merengue con crema de queso mascarpone,
acompañado de salsa de fresa,
helado de vainilla y frutos rojos

\$ 295

TARTA FINA DE MANZANA

Helado artesanal de vainilla

\$ 220

