

NAVA

ENTRADAS

TABLA DE QUESOS \$ 20.00 Cheddar, emmental. suizo, parmesano, embutidos, aceitunas, almendras, jalea de frutos rojos, pan.	TABLA DE BRIE \$ 15.00 Brie al horno acompañado de pesto, jalea de frutos rojos, tomate cherry y pan.	HUMMUS \$ 8.00 Hummus acompañado con pan o vegetales.
CARPACCIO DE SALMÓN CON MARACUYÁ \$ 9.00	TIRADITO DE SALMÓN CON MARACUYÁ \$ 9.00	NACHOS DE TUNA \$ 14.00
PAPAS TRUFADAS \$ 8.00 Acompañadas con alioli de pinot grigio.	ALITAS \$ 9.50 Alitas con salsa buffalo o bbq acompañadas con aderezo ranch.	

FLATBREADS

CEBOLLA CARAMELIZADA \$ 12.00 Pera y blue cheese sobre una base de mozzarella.	
MARGARITA \$ 12.75 Tomates cherry, burrata y albahaca sobre una base de morzzarella.	
PROSCIUTTO \$ 14.00 Blue cheese, chile morrón, tomates cherry, prosciutto, arúgula y hot honey sobre una base de mozarella.	
LOMITO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ARÚGULA \$ 14.00	

PLATOS FUERTES

LINGUINI ALFREDO \$ 12.00 Linguini con salsa alfredo, hongos y pollo. Camarones \$ 3.00	
ROTAV \$ 13.00 Linguini con salsa roja, hongos y carne. Camarones +\$3.00	
SALMÓN \$ 18.00 Salmón con tu elección de salsa roquefort, buffalo o maracuyá y dos acompañamientos .	
DENTROLIVANO \$ 16.00 Lomo de aguja con mantequilla y romero con tu elección de dos acompañamientos.	
RISOTTO AL PESTO CON PULPO \$ 18.00	

PANINI

BRIE \$ 11.50 Brie, ceboolla caraemlizada, pera y pollo.	
LOMITO \$ 10.00 Hongos salteados, cebolla caramelizada, lechuga tomate.	
POLLO AL PESTO \$ 9.00 Tomates cherry salteados, mozzarella y cebolla.	
HAMBURGUESA NAVA \$ 12.00	

SUSHI

TEMPURA DRAGON ROLL \$ 12.00 Camarón tempura, queso crema, pepino y aguacate por dentro con salsa kimuchi, jalapeño y siracha por fuera.	
SALMON ROLL \$ 10.00 Queso crema, aguacate, pepino y salmón. Spicy salmon +\$ 3.00	
MAKI \$8.50 Pulpo Salmón Tuna	

ACOMPÑAMIENTOS Ensalada | Vegetales | Papas fritas | Pure de papas

ENSALADAS

ENSALADA NAVA

\$ 12.00

Lechuga mixta, blue cheese, pera salteada, nuez caramelizada, aderezo de la casa.

ENSALADA CESAR

\$ 10.00

BAR DE ENSALADAS

LIBRA

\$ 13.00

PROTEÍNA

Hongos
Pollo
Tocino

EXTRAS

Carne \$ 4.00
Salmón \$ 6.00
Camarones \$4.00

VEGETALES

Aceitunas verdes
Cebolla morada
Tomates cherry
Chile morrón
Maíz dulce
Zanahoria
Cranberry
Brócoli
Pepino
Fresas

SEMILLAS

Almendras
Nuez

QUESOS

Queso feta
Parmesano
Blue cheese

ADEREZOS

Cesar
Asiático
Balsámico
Aderezo de la casa

BAR DE CREPAS

CREPAS

\$ 6.50

FRUTA

Manzana con canela
Banano
Fresa

SEMILLAS

Nuez caramelizada
Almendras

SALSAS

Dulce de leche
Frutos rojos
Chocolate
Nutella

COMPLEMENTO

Sorbete de vainilla
Crema batida

POSTRES

CRÉMEE BRÛLÉE \$ 7.00

MOUSSE DE CHOCOLATE \$ 7.00

SWEET LAVA \$ 5.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA ZENTRO	\$ 3.00
AGUA CON GAS ZENTRO	\$ 3.50
ACQUA PANNA	\$ 5.00
S.PELLEGRINO SPARKLING	\$ 5.50
LIMONADA Natural Hierbabuena Fresa	\$ 3.00
LIMONADA CON SODA Natural Hierbabuena Fresa	\$ 3.50
FROZEN DE FRUTA	\$ 3.00

COCA COLA	\$ 2.00
COCA COLA SIN AZÚCAR	\$ 2.50
SPRITE	\$ 2.00
CHAI	\$ 3.00
PIÑA COLADA	\$5.00

CAFÉ	
AMERICANO	\$ 2.00
CAPPUCCINO	\$ 3.00
ESPRESSO	\$ 2.50
TÉ	\$ 2.00

VINOS

VINO TINTO	COPA / BOTELLA
3 PASSO ROSSO	\$ 9.00 / \$42.00
LUIGI BOSCA MALBEC	\$8.00 / \$35.00
CRANE LAKE PINOT NOIR	\$ 7.00 / \$32.00
VIÑA MAIPO CABERNET SAUVIGNON	\$7.00 / \$32.00
VINO BLANCO	
BANFI	\$7.00 / \$29.00
3 PASSO BIANCO	\$9.00 / \$42.00
CASA DEFRÀ PINOT GRIGIO	\$7.00 / \$35.00
CRANE LAKE WHITE ZINFANDEL	\$7.00 / \$35.00
CRANE LAKE SAUVIGNON BLANC	\$7.00 / \$32.00
CASA DEFRÀ PINOT GRIGIO ROSÉ	\$7.00 / \$35.00

CERVEZAS	
MICHELOB ULTRA	\$5.00
STELLA ARTOIS	\$5.00
BLUE MOON	\$5.00
SUPREMA	\$3.00
PILSENER	\$3.00

LICORES	
WHISKEY	DOBLE
JACK DANIEL’S	\$8.00
MACALLAN QUEST	\$14.00
BUCHANAN’S 12 AÑOS	\$10.00
GLENLIVET	\$12.00
JOHNNIE WALKER GOLD	\$20.00
CHIVAS 18	\$20.00
RON	
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	\$8.00
FLOR DE CAÑA 12 AÑOS (Edición especial)	\$10.00
FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	\$13.00
ZACAPA 23	\$11.00
CIHUATÁN OBSIDIANA	\$9.00
CIHUATÁN CINABRIO	\$8.00
CIHUATÁN ARTESANO PINEAPPLE	\$8.00
CIHUATÁN SUERTE	\$19.00
VODKA	
TITO’S	\$7.00
GREY GOOSE	\$9.00
TEQUILA	
1800 CRISTALINO	\$11.00

COFFEE COCKTAILS	
ESPRESSO MARTINI	\$7.50
CARAJILLO	\$8.00
INDIAN FLAT WHITE	\$9.50
ROYAL	\$8.50

SIGNATURE COCKTAILS	
LA MADAME	\$10.00
Gin Luna Rosa, Vermouth Bianco Martini, jugo de limón, jarabe de lavanada limón, agua con gas, menta fresca, limón deshidratado.	
FRESCURA DE VERANO	\$10.00
Tequila, licor 43, jugo de piña, jarabe de jengibre, agua tónica.	
SPICY SANGRÍA	\$9.00
Ron, vino tinto, jugo de naranja, limón, granadina y canela.	
MATCHA SOUR	\$8.00
Kettle one vodka, matcha, jugo de limón, agua con gas, menta fresca.	
MISTIC	\$9.00
Kettle one vodka de fresa hecho en casa, St. Louis, jugo de limón, jarabe lavanda – limón.	
CITRUS PASSION	\$10.00
Mezcal, jalapeño macerado, jugo natural de maracuyá, jarabe simple, jugo de toronja.	
JACK ROAST	\$10.00
Whiskey infusionado en cafe, vainilla y angostura.	

CLASSIC COCKTAILS	
MOJITO	\$7.00
MARGARITA	\$7.00
GIN & TONIC	\$8.00
PIÑA COLADA	\$7.00
MOSCOW MULE	\$7.50
APEROL SPRITZ	\$7.00
SANGRÍA TINTA	\$8.00
SANGRÍA BLANCA	\$7.00
JARRA DE SANGRÍA TINTA	\$21.00
JARRA DE SANGRÍA BLANCA	\$19.00
MIX DE MICHELADA	\$1.50