

# MENÚ

## ENTRADAS

**SASHIMI DE PESCA DEL DÍA** CEBOLLA FRITA, **\$220**  
PONZU Y MAYOSIRACHA

**TARTAR DE PULPO** TAPENADE, JOCOQUE, **\$260**  
PAN PITA Y ACEITE DE CHILES

**CROQUETAS DE CANGREJO** MAYONESA DE **\$180**  
YUZU (4PZ)

**CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO** ALIOLI **\$180**  
DE ALBAHACA (4PZ)

**PAPAS TRUFADAS** CON QUESO **\$200**  
PARMESANO Y ALIOLI DE ALBAHACA

**MEJILLONES** AL VINO BLANCO CON PEREJIL **\$260**  
Y RALLADURA DE LIMÓN

**BURRATA** CON REDUCCIÓN DE BALSÁMICO **\$320**  
Y TAPENADE

**TABLA DE TAPAS** PAN TOMATE, CROQUETAS **\$500**  
DE CANGREJO Y JAMÓN SERRANO Y  
ARANCCINIS (11 PZ)

**TABLA DE QUESOS ARTESANALES** **\$500**



radix.restaurant



hilonegrovinos

# MENU

## APPETIZERS

<b>CATCH OF THE DAY SASHIMI</b> FRIED ONIONS, PONZU AND SIRACHAMAYO	<b>\$240</b>
<b>OCTOPUS TARTAR</b> TAPENADE, JOCOQUE, PITA BREAD AND CHILI OIL	<b>\$240</b>
<b>CRAB CROQUETES</b> YUZU MAYO (4PZ)	<b>\$180</b>
<b>SERRANO JAM CROQUETES</b> WITH BASIL ALIOLI (4PZ)	<b>\$180</b>
<b>TRUFFLE FRIES</b> WITH PARMESAN CHEESE AND BASIL ALIOLI	<b>\$200</b>
<b>MUSSELS</b> WITH WHITE WINE, PARSLEY AND LEMON CEST	<b>\$260</b>
<b>BURRATA</b> WITH BALSAMIC VINEGAR REDUCTION AND TAPENADE	<b>\$320</b>
<b>TAPAS BOARD</b> PAN TOMATE, SERRANO JAM AND CRAB CROQUETES AND ARANCCINIS (11 PZ)	<b>\$500</b>
<b>ARTISAN CHEESE BOARD</b>	<b>\$500</b>



radix.restaurant



hilonegrovinno

# MENÚ

## PLATOS FUERTES

**FIDEUÁ PULPO FRITO, TINTA DE CALAMAR Y ALIOLI DE ALBAHACA** **\$390**

**CAMARONES AL PEREJIL Y LIMÓ CON CREMA DE CHORIZO Y ESPIACA FRITA** **\$390**

**RAVIOLES RELLENOS DE ESPINACA Y MEZCLA DE QUESOS CON SALSA MAMARROSA** **\$290**

**POUTINE PAPAS A LA FRANCESA, GRAVY DE BORREGO, BORREGO TATEMADO Y QUESO RAMONETI** **\$350**

**GRILLED CHEESE CON PASTRAMI Y SOPA DE TOMATE** **\$390**

**FLATBREAD BIANCO CON SALMÓN CURADO, RICOTTA, ESPINACAS, ALCACHOFA Y PERA** **\$350**

**FLATBREAD DIAVOLA CON SALSA DE TOMATE, JAMÓN SERRANO Y BURRATA** **\$350**

## POSTRES

**FLAN DE ELOTE HELADO DE ROMPOPE Y CAMELO SALADO** **\$180**

**PAN DE PLÁTANO CON HELADO DE PLÁTANO Y CRUMBLE** **\$180**



# MENU

## MAIN COURSES

**FIDEUA** SQUID INK, FRIED OCTOPUS AND  
BASIL ALIOLI **\$390**

**SHRIMPS** BUTTER, LIME AND FINE HERBS,  
CHORIZO CREAM AND FRIED SPINACH **\$390**

**RAVIOLIS** FILED WITH SPINACH AND  
BLEND OF CHEESES AND MAMARROSA  
SAUCE **\$290**

**POUTINE** FRENCH FRIES, LAMB GRAVY,  
CHARRED LAMB AND RAMONETI CHEESE **\$350**

**GRILLED CHEESE** WITH PASTRAMI AND  
TOMATO SOUP **\$390**

**FLATBREAD BIANCO** WITH CURED SALMON,  
RICOTTA, SPINACH AND ARTICHOKE **\$350**

**FLATBREAD DIAVOLA** WITH TOMATO  
SAUCE, SERRANO JAM AND BURRATA **\$350**

## DESSERTS

**CORN FLAN** ROMPOPE ICE-CREAM AND  
SALTED CARAMEL **\$180**

**BANANA BREAD** WITH BANANA ICE-CREAM AND  
CRUMBLE **\$180**



radix.restaurant



hilonegrovinovino

## MENÚ

## BEBIDAS

<b>CÓCTEL RADIX</b> VINO ROSADO, VODKA Y HELADO DE FRUTOS ROJOS	<b>\$180</b>
<b>APPEROL SPRITZ</b> APPEROL, VINO ESPUMOSO Y AGUA MINERAL	<b>\$180</b>
<b>MEZCAL SOUR</b> MEZCAL, LIMÓN, JARABE Y CLARA DE HUEVO	<b>\$180</b>
<b>GIN TONIC</b> PIMIENTA GORDA, ROMERO, CÍTRICOS, GINEBRA Y AGUA TÓNICA	<b>\$180</b>
<b>FRENCH 75</b> VINO ESPUMOSO, GINEBRA Y LIMÓN	<b>\$180</b>
<b>VODKA TROPICAL</b> MARACUYÁ, VODKA Y AGUA MINERAL	<b>\$180</b>
<b>MEZCALITA</b> LICOR DE CHILES, MEZCAL Y JUGO DE NARANJA Y LIMÓN	<b>\$180</b>
<b>CARAJILLO</b> LICOR 43 Y ESPRESSO	<b>\$180</b>
<b>SOUTH SIDE</b> GINEBRA, MENTA Y CÍTRICOS	<b>\$180</b>
<b>NEW YORK SOUR</b> WHISKY, VINO TINTO Y CLARA DE HUEVO	<b>\$180</b>
<b>BRUMBLE</b> GINEBRA, VINO TINTO Y CÍTRICOS	<b>\$180</b>
<b>WINE TONIC</b> VINO TINTO, APPEROL Y AGUA TÓNICA	<b>\$180</b>
<b>TINTO SPRITZ</b> VINO TINTO, VINO ESPUMOSO, JUGO DE NARANJA	<b>\$180</b>
<b>CERVEZA ARTESANAL</b>	<b>\$100</b>
<b>CERVEZA NACIONAL</b>	<b>\$60</b>



radix.restaurant



hilonegrovino



# MENU

## BEVERAGES

<b>RADIX COCKTAIL</b> ROSÉ WINE, VODKA AND BERRIES ICE-CREAM	<b>\$180</b>
<b>APPEROL SPRITZ</b> APPEROL, SPARKLING WINE AND SPARKLING WATHER	<b>\$180</b>
<b>MEZCAL SOUR</b> MEZCAL, LIME, SYRUP AND EGG WHITES	<b>\$180</b>
<b>GIN TONIC</b> ALLSPICE, ROSEMARY, CITRUS, GIN AND TONIC WATHER	<b>\$180</b>
<b>FRENCH 75</b> SPARKLING WINE, GIN AND LIME	<b>\$180</b>
<b>TROPICAL VODKA</b> PASSION FRUIT, VODKA AND SPARKLING WATHER	<b>\$180</b>
<b>MEZCALITA</b> CHILE LIQUOR, MEZCAL, LIME AND ORANGE JUICE	<b>\$180</b>
<b>CARAJILLO</b> LICOR 43 AND ESPRESSO	<b>\$180</b>
<b>SOUTH SIDE</b> GIN, MINT AND CITRUS	<b>\$180</b>
<b>NEW YORK SOUR</b> WHISKY, RED WINE AND EGG WHITES	<b>\$180</b>
<b>BRUMBLE</b> GIN, RED WINE AND CITRUS	<b>\$180</b>
<b>WINE TONIC</b> RED WINE, APPEROL AND TONIC WATHER	<b>\$180</b>
<b>TINTO SPRITZ</b> RED WINE, SPARKLING WINE AND ORANGE JUICE	<b>\$180</b>
<b>CRAFT BEER</b>	<b>\$100</b>
<b>NATIONAL BEER</b>	<b>\$60</b>



radix.restaurant



hilonegrovinovino

## MENÚ

### DEGUSTACIÓN

\$550

*Incluye 5 vinos*

### VINOS

**BOTELLA**

**COPA**

### INVISIBLE REFORZADO

\$580

\$160

*(Sauvignon Blanc con Barrica)*

### TRICOT

\$480

\$145

*(Primitivo)*

### RIC RAC

\$590

\$165

*(Cabernet, Sauvignon, Syrah y Nebbiolo)*

### ZIG ZAG

\$770

\$185

*(Nebbiolo y Syrah)*

### ESCALA

\$870

\$215

*(Syrah)*

### NIDO DE ABEJA

\$650

*(Primitivo)*

### TIARA

\$980

*(Petit Verdot)*

### ALTA COSTURA

\$4,000

*(Cabernet y Nebbiolo)*

### BOTELLAS MAGNUM

#### MAGNUM RIC RAC

\$1,600

#### MAGNUM ZIG ZAG

\$1,800

#### MAGNUM ESCALA

\$2,090

#### MAGNUM RIBETEADO

\$2,250

#### AGUA NATURAL

\$25

#### AGUA MINERAL

\$50

#### COPA GRABADA

\$200



# MENU

<b>TASTING</b>	<b>\$550</b>	
<i>Includes 5 wines</i>		
<b>WINES</b>	<b>BOTTLE</b>	<b>CUP</b>
<b>INVISIBLE REFORZADO</b>	<b>\$580</b>	<b>\$160</b>
<i>(Sauvignon Blanc with Barrel)</i>		
<b>TRICOT</b>	<b>\$480</b>	<b>\$145</b>
<i>(Primitivo)</i>		
<b>RIC RAC</b>	<b>\$590</b>	<b>\$165</b>
<i>(Cabernet, Sauvignon, Syrah and Nebbiolo)</i>		
<b>ZIG ZAG</b>	<b>\$770</b>	<b>\$185</b>
<i>(Nebbiolo and Syrah)</i>		
<b>ESCALA</b>	<b>\$870</b>	<b>\$215</b>
<i>(Syrah)</i>		
<b>NIDO DE ABEJA</b>	<b>\$650</b>	
<i>(Primitivo)</i>		
<b>TIARA</b>	<b>\$980</b>	
<i>(Petit Verdot)</i>		
<b>ALTA COSTURA</b>	<b>\$4,000</b>	
<i>(Cabernet and Nebbiolo)</i>		
<b>MAGNUM BOTTLES</b>		
<b>MAGNUM RIC RAC</b>	<b>\$1,600</b>	
<b>MAGNUM ZIG ZAG</b>	<b>\$1,800</b>	
<b>MAGNUM ESCALA</b>	<b>\$2,090</b>	
<b>MAGNUM RIBETEADO</b>	<b>\$2,250</b>	
<b>STILL WATER</b>	<b>\$25</b>	
<b>SPARKLING WATER</b>	<b>\$50</b>	
<b>ENGRAVED CUP</b>	<b>\$200</b>	

