



## SOPAS & ENSALADAS

- Y 🍴 CREMA DE AHUYAMA y maíz tierno, muelas de cangrejo de nieve y queso de cabra curado en cenizas
- Y 🍴 SOPA DE TOMATE con antipasto mixto, calabacín, hongos portobellos, berenjena con lágrimas de balsámico y aceite de albahaca  
SOPA DE POLLO con vegetales de la huerta y pasta
- Y 🍴 ENSALADA CÉSAR CLÁSICA con pollo o salmón, salsa de anchoas, tostadas al ajo y queso parmesano
- Y 🍴 ENSALADA DE ESPINACAS con vinagreta de balsámico, portobellos, cebolla encurtida, tomates cherry, mozzarella di bufala y tocineta
- Y 🍴 BURRATA DI BUFALA en nido de tomates, mézclum de lechugas, chutney de tomate, salsa pesto y balsámico

## ENTRADAS FRÍAS

- 🍴 CEVICHE DE LANGOSTA ALMA con salsa de tamarindo, ají rocoto, cebolla, cilantro fresco y chips de yuca
- 🍴 CEVICHE ELJACH con suero atoyabuey, pescado, pulpo, camarón y chicharrones, servido con arepa asada
- 🍴 CEVICHE DE PULPO Y CAMARONES al limón, ají amarillo, jalapeño, oliva, tomates secos al sol y chips de yuca
- 🍴 TRÍO DE CEVICHE pulpo, camarón al limón y ají amarillo/pescado en leche de tigre/pescado en rocoto
- 🍴 TARTAR DE SALMÓN y aguacate con cebolla, cebollín, cilantro, mostaza Dijon, servido con pan lavash y salsa de rocoto casera
- 🍴 STEAK TARTAR Certified Angus Beef® con yema de huevo de codorniz, servido con crutones, mostaza dijon y alcaparras
- 🍴 TIRADITO DE ATÚN MAGURO con jalapeños frescos, tobiko, algas y salsa teriyaki
- 🍴 CARPACCIO DE PULPO con aceite de oliva, tapenade, limón y grisinis
- 🍴 CARPACCIO DE LOMO CERTIFIED ANGUS BEEF® ensalada fresca con balsámico, aceite de oliva, tostadas, queso parmesano y alcaparras fritas
- 🍴 TABLA DE IBÉRICOS con caña de lomo, paletilla, jamón ibérico y queso manchego, servido con tostadas de pan y emulsión de tomate con ajo y aceite de oliva

## ENTRADAS CALIENTES

- MINI HAMBURGUESAS AMERICANAS Certified Angus Beef® con tocineta, queso y salsa chipotle (3 unidades)
- 🍴 PULPO AL GRILL con crema de papas criollas trufadas y tocineta
- PASTELES DE LANGOSTA Y CANGREJO con remoulade de ajo rostizado, ensaladilla de rúgula, palmito y cebolla encurtida (3 unidades)
- COSTILLAS DE CORDERO GLASEADO con salsa hoisin, servidos con ensalada de repollo y papaya encurtida
- TARTA FINA DE RATATOUILLE y queso de cabra Sainte-Maure con miel de romero y perfume de trufa
- EMPANADAS DE LANGOSTA con queso crema, maíz tierno y aioli de chile chipotle (3 unidades)



## PASTAS & ARROCES

ESPAGUETI VONGOLE con almejas, ajo, vino blanco y perejil

ESPAGUETI FRUTTI DI MARE con camarón, calamar, pulpo, langostinos, mejillones, veloute de langosta y tomates secos

- 🌿 ARROZ CREMOSO DEL PESCADOR con camarón, calamar, pulpo, langostino y mejillones
- 🌿 ARROZ CREMOSO DEL BOSQUE con hongos y queso idiazábal

## PLATOS FUERTES

CAZUELA DE MARISCOS A LA CARTAGENERA con langosta, langostinos, calamar, pulpo, camarón y mejillones con leche de coco y crema de langosta servido con arroz con coco titoté

- 🌿 COLITAS DE LANGOSTA AL GRILL con mantequilla de ajo, servidas con puré de langosta

- 🌿 ESPALDA DE RÓBALO ROSTIZADO con papas al horno, salsa mediterránea, aceitunas, pimentones asados, cebolla y alcaparras

- 🌿 PESCA DEL DÍA al cabrito cocida en hoja de platano al vapor con patacones y arroz con coco

- 🌿 FILETE DE ATÚN encostrado en ajonjolí mixto sobre quinua cremosa con queso parmesano, pimentón rojo, habas y salsa hoisin

FILETE DE SALMÓN ROSTIZADO con glaze de naranjas y hoisin, sobre una cama de spaetzle, maíz, champiñones, cebollín, tomate cherry y salsa de mantequilla agria de tomate

MAGRET DE PATO spring roll de pato confitado en salsa de mostaza trufada, papas salteadas con peras y tocineta

- 🌿 POLLO AL GRILL pechuga y perril con tabule de quinua tibio y hummus de garbanzos

- 🌿 LOMO FINO DE RES con terrina de foie gras, salsa del bosque y mousseline de papa

- 🌿 LOMO DE BÚFALO sellado en costra de chile y café a la parrilla, acompañado de mousseline de ahuyama, ragú de cereales, chips de plátano y mantequilla de mole

- 🌿 MERMELADA DE RABO DE TORO braseado lentamente, servido con risotto de langosta y tomates cherry

- 🌿 NEW YORK STRIP PREMIUM (400gr) Certified Angus Beef® madurado servido con mantequilla de queso azul, papa frita y acelga frita

- 🌿 CHURRASCO DE RES (300gr) Certified Angus Beef®, marinado en kimchi, con salsa chimichurri, cascotes de papas artesanales y trío de pimentones asados

- 🌿 RIB EYE PREMIUM (400gr) Certified Angus Beef® madurado, servido con salsa chimichurri, pimentones asados, cascotes de papa artesanales y ensalada mixta

- 🌿 COSTILLA ESTILO ST. LOUIS en salsa BBQ de uchuvas con papas criollas salteadas

RACK DE CORDERO PATAGÓNICO con setas silvestre rosa de provensa y papas parisiene

## GUARNICIÓN ADICIONAL

Puré de papas criollas / Arroz con coco titoté / Vegetales al vapor / Papas fritas



Libre de Glúten



Vegetariano