

SOPAS & ENSALADAS



CREMA DE AHUYAMA y maíz tierno, muelitas de cangrejo y queso de cabra curado en cenizas



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



ENSALADA CÉSAR CLÁSICA con pollo o salmón en salsa de anchoas, tostadas al ajo y queso parmesano



ENSALADA DE ESPINACAS con vinagreta de balsámico, portobellos, cebolla encurtida, tomates cherry, mozzarella di búfala y tocineta



ENSALADA BOCCONCINI con mozzarella di búfala en mixturas de tomates (chutney de tomate, tomate escalfado, tomate confitado, polvo de tomate), rúgula, 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, cebolla, sriracha, jalapeños y chicharrones, servido con arepa asada



TRÍO DE CEVICHE pulpo, camarón al limón, alcaparras, tomatesa secos, jalapeños, cebolla, aceituna, cilantro y ají amarillo/pescado en leche de tigre, cebolla, cilantro / pescado en rocoto, cebolla, cilantro y mango

CEVICHE COCO WOODS sutil mezcla de pescado fresco marinado con limón, leche de coco, cebolla, ají rocoto, cilantro fresco, espuma de coco, servido con chips de plátano verde

GRAVLAX DE SALMÓN Curado y ahumado con babaganoush y blinis de frijol negro con coulis de rocoto, pesto y reducción de balsámico trufado



TARTAR DE SALMÓN y aguacate con cebolla, cebollín, cilantro, mostaza dijón, servido con pan lavash y salsa de rocoto casera



STEAK TARTAR Certified Angus Beef® con yema de huevo de codorniz, servido con tostadas de ajo, mostaza dijón y alcaparras



TIRADITO DE ATÚN MAGURO con jalapeños frescos, tobiko, algas y salsa teriyaki



CARPACCIO DE PULPO con aceite de oliva, tapenade de aceitunas, salsa de aceitunas, aceituna gordal, limón y grisinis



CARPACCIO DE LOMO Certified Angus Beef® ensalada fresca con balsámico, aceite de oliva, crutones, 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

EMPANADAS DE LANGOSTA con queso crema, maíz tierno y aioli de chile chipotle (3 unidades)

MINI HAMBURGUESAS AMERICANAS Certified Angus Beef® con tocineta, queso y salsa chipotle (3 unidades)



PULPO AL GRILL con crema de papas criollas trufadas, rábano y tocineta

PASTELES DE LANGOSTA Y CANGREJO con remoulade de ajo rostizado, ensaladilla de rúgula, palmito y cebolla encurtida (3 unidades)

CHICHARRON DE CERDO 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

PLATOS FUERTES

ESPAGUETI VONGOLE con almejas, mantequilla de almejas, ajo, vino blanco y perejil

ESPAGUETI FRUTTI DI MARE con camarón, calamar, pulpo, almejas, mejillones, Veloute de langosta y tomates secos



ARROZ CREMOSO DEL PESCADOR con camarón, calamar, pulpo, almejas y mejillones



ARROZ CREMOSO DEL BOSQUE con hongos y queso idiazábal

CAZUELA DE MARISCOS A LA CARTAGENERA con langosta, almejas, 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, aceite de oliva y alcaparras



PESCA DEL DÍA al cabrito cocida en hoja de plátano al vapor con salsa criolla patacones y arroz con coco



FILETE DE ATÚN encostrado en ajonjolí mixto sobre quinua cremosa con queso parmesano, Pimentón rojo, habas, Vermicelli de arroz 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

TRILOGÍA DE PATO magret sellado con mostaza trufada, perril confitado al vino tinto, spring roll con lágrimas de pesto, agras y balsámico acompañado de papas saltadas con peras, cebolla caramelizada y tomate provenzal



POLLO AL GRILL pechuga y perril con tabule de quinua tibio, tomate, cebolla, perejil y hummus de garbanzos



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



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, cascos de papas artesanales y trío de pimentones asados



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



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

TAJINE DE CORDERO guiso de cordero con finos vegetales, canela, dátiles y ciruelas pasa acompañado de arroz pilaf y almendras

HAMBURGUESA ALMA Certified Angus Beef®, ½ libra, portobellos grillados, rúgula, tocineta, queso holandés, anillos de cebolla, mayonesa de trufas con cascos de papa

HAMBURGUESA DE CANGREJO saborizada con mix de cebollas, jengibre, queso mozzarella, algas crocantes, cebolla encurtida, rugula, mostaza de ajo rostizada en pan artesanal de espinacas con cereales, acompañado de cascos de papas, mayo de sriracha, y aros de cebolla

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



Libre de Glúten



Vegetariano

ADVERTENCIA PROPINA: Este establecimiento sugiere una propina del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que desee como propina. **IMPOCONSUMO INCLUIDO.**