

Entrada

CEVICHE DE PESCADO FRESCO S GF	17
leche de tigre de ají amarillo	
PICO DE GALLO Y GUACAMOLE CON CHIPS V GF	12
GAZPACHO DE TOMATE ASADO VG	12
crotones, aceite de trufas	
SOPA DE CEBOLLA FRANCESA V	19
Queso pepperjack fundido	
CALAMARES CRUJIENTES TIPO CHUPITO P	15
huancaína, cebollitas al ají	
BERENJENAS ASADAS, QUESO BRIE V	12
Chiles morrones, miel "blue zone"	
ENSALADA DE TOMATE VG GF	16
Dip de coliflor, Portegolpe Feta, semillas de girasol especiadas	
TACOS DE PESCADO FRESCO	17
huancaína de roccotto asado, ensalada en escabeche	
TARTAR DE ATUN	16
leche de tigre de maracuyá, chips de wantan	
ROLLITOS DE PRIMAVERA VEGETARIANOS VG	10
salsa Nouc Cham vietnamita	

Opciones para Compartir

MEDIO POLLO EN "SALSA MACHA" GF	34
medio pollo cubierto	
PESCADO ENTERO AL HORNO GF	49
salsa ponzu cremosa	
RIBEYE 350 GRS GF	79
salchicha artesanal, elotes al grill	
COSTILLAS "BABY BACK" / 1 KILO GF	59
salsa teriyaki de tamarindo	

En la medida de lo posible obtenemos la mayoría de nuestros productos de agricultores y pescadores locales. Los precios del menú están en dólares e incluyen el 13% de iva y el 10% de servicio.

Todas las Opciones Disponibles para Room Service. Cargo de \$5 extra

Main Dishes

ENSALADA CÉSAR DE TRUCHA	22
trucha al horno, trocitos de tocino, aderezo cremoso de anchoas	
GNOCCI CON CAMARONES	34
Hechos a mano, salsa pomodoro ahumada	
ENSALADA DE LA HUERTA V	14
hojas frescas, zanahorias, tomate marinado	
extras: Pescado, o Camarón +12 Pollo +7	
ATUN EN CROSTA DE PANKO Y MARAÑONES P	26
Caramelo de soya y leche de coco infundado con jengibre y vainilla	
EMPANADAS DE YUCA CARIBEÑA V GF	12
plátano verde y palmito, alioli de albahaca y jengibre	
ASADO DE TIRA COCIDO A FUEGO LENTO GF	33
con risotto de hongos	
CAMARONES AL AJO CON ARROZ DE SUSHI GF	28
albahaca, arugula, aceite de ajo y jalapeño	
PESCADO DEL DÍA GF	29
ennegrecido, glaseado de plátano dulce y leche de coco, champiñones a la parrilla	
RISSOTTO "BISQUE DE LANGOSTA" GF	38
con almejas, maíz y espárragos	
RIGATONI BOLOGNESE CON WAGYU	26
Queso añejado, reducción de merlot, demi glace	
STEAK CON PAPAS FRITAS Y CHIMICHURRI	32
USDA Prime entraña	
TAGLIATELLE CON HONGOS OSTRA ALCAPARRAS, Y TOMATE VG	18
extras: Pescado, o Camarón +12 Pollo +7	

Side dishes

PURÉ DE PAPA A LA TRUFA GF	7
VEGETALES A LA PARRILLA V GF	8
GAJOS DE PAPA CON AIOLI DE AJONEGRO V	5
ENSALADA DE LA CASA V	4
ARVEJAS CHINAS AL SÉSAMO V	8

VG - Vegano | V - Vegetariano | P - Picante | GF - Apto para gluten