

### Entrada

<b>ENSALADA CÉSAR DE TRUCHA</b>	<b>26</b>
trucha al horno, aderezo cremoso de anchoas	
<b>CEVICHE DE PESCADO FRESCO</b>   S   GF	<b>17</b>
leche de tigre de ají amarillo	
<b>PICO DE GALLO Y GUACAMOLE CON CHIPS</b>   V   GF	<b>12</b>
<b>GAZPACHO DE TOMATE ASADO</b>   VG	<b>12</b>
crotones, aceite de trufas	
<b>SOPA DE CEBOLLA FRANCESA</b>   V	<b>19</b>
Queso pepperjack fundido	
<b>CALAMARES CRUJIENTES</b>   P	<b>15</b>
huancaína, cebollitas al ají	
<b>BERENJENAS ASADAS, QUESO BRIE</b>   V	<b>12</b>
Chiles morrones, miel "blue zone"	
<b>TARTAR DE ATUN</b>	<b>16</b>
leche de tigre de maracuyá, chips de wantan	
<b>ROLLITOS DE PRIMAVERA VEGETARIANOS</b>   VG	<b>10</b>
salsa Nouc Cham vietnamita	

### Opciones para Compartir

<b>PESCADO ENTERO AL HORNO</b>   GF	<b>49</b>
salsa ponzu cremosa	
<b>RIBEYE</b>   GF	<b>79</b>
salchicha artesanal, elotes al grill	
<b>COSTILLAS "BABY BACK"</b>   GF	<b>59</b>
salsa teriyaki de tamarindo	

### Plato Fuerte

<b>GNOCCI CON CAMARONES</b>	<b>34</b>
Hechos a mano, salsa pomodoro ahumada	
<b>ENSALADA DE LA HUERTA</b>   V	<b>16</b>
hojas frescas, zanahorias, tomate marinado	
<b>extras:</b> Pescado, o Camarón +12 Pollo +7	
<b>ATUN EN CROSTA DE PANKO Y MARAÑONES</b>   P	<b>26</b>
Caramelo de soya y leche de coco infusionado con jengibre y vainilla	
<b>ASADO DE TIRA COCIDO A FUEGO LENTO</b>   GF	<b>34</b>
con risotto de hongos	
<b>CAMARONES AL AJO CON ARROZ DE SUSHI</b>   GF	<b>28</b>
albahaca, arugula, aceite de ajo y jalapeño	
<b>PESCADO DEL DÍA</b>   GF	<b>29</b>
glaseado de plátano dulce y leche de coco, champiñones a la parrilla	
<b>RIGATONI BOLOGNESE CON WAGYU</b>	<b>26</b>
Queso añejado, reducción de merlot, demi glace	
<b>STEAK CON PAPAS FRITAS Y CHIMICHURRI</b>	<b>32</b>
USDA Prime entraña	
<b>TAGLIATELLE CON HONGOS OSTRA ALCAPARRAS, Y TOMATE</b>   VG	<b>18</b>
<b>extras:</b> Pescado, o Camarón +12 Pollo +7	

### Acompañamientos

<b>PURÉ DE PAPA A LA TRUFA</b>   GF	<b>5</b>
<b>VEGETALES A LA PARRILLA</b>   V   GF	<b>6</b>
<b>GAJOS DE PAPA CON AIOLI DE AJONEGRO</b>   V	<b>5</b>
<b>ENSALADA DE LA CASA</b>   V	<b>6</b>
<b>ARVEJAS CHINAS AL SÉSAMO</b>   V	<b>6</b>

En la medida de lo posible obtenemos la mayor a 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.

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

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