

RAW BAR

1.	Ceviche cremoso de pesca del día en leche de tigre emulsionada y chalaquita	31.900
2.	Tiradito de corvina y langostinos, sobre leche de tigre de ají amarillo, chalaquita de aguacate & crocantes de yuca	31.900
3.	Setas de fondue de queso brie, peras al vino, aceite de trufa y nueces garrapiñadas	27.900
4.	Tartar de trucha, cortado a mano con picadillo de aguacate & suero costeño	25.900
5.	Montaditos de trucha curada y ensaladilla de camarón con cebollitas ocañeras encurtidas	25.900
6.	Salmón sobre arroz de sushi, crema de wasabi, ponzu cítrico y crocante	25.900
7.	Crudo de lomo de res sobre salsa tonnato, hongos parrillados & queso pecorino	27.900
8.	Jamón de pato curado, tomates cereza y aguacate tatemado con aceite picante	30.900
9.	Tiradito de salmón y leche de tigre de jalapeño, aguacate & chalaquita de rábanos	26.900
10.	Trucha silvestre en vinagre y pan tumaca	25.900

PEQUEÑOS

1.	Remolachas a la sal y zanahorias glaseadas en miel de naranja, crema de queso de cabra y almendras	26.900
2.	Jamón de pierna glaseada en miel de panela y chiles, tomates rostizados y bearnaise	24.900
3.	Ebiyakis rellenos de camarón, bbq de anguila, mayo kewpie y bonito flakes	25.900
4.	Langostinos crujientes con ensalada de mango biche y naranja	34.900
5.	Crema de arveja con champiñones & tocineta. Acompañado de pan de campo	22.900
6.	Salchicha parrillada con cremoso de papa amarilla y jus de ciruela y hongos	27.900
7.	Bruschetta de mozzarella marinada, aguacate & tomates secos	28.900
8.	Nachos de cordero estofado en mole de chile morita & chocolate, con pico de gallo	34.900
9.	Ensalada de mozzarella, nueces & cogollos de tudela con vinagreta de tomates	29.900

GRANDES

1.	Ravioles al sartén relleno de cuatro quesos servidos con salsa de tomates rostizados	32.900
2.	Pork belly asado al horno con bok choy y dashi de hongos, acompañado con arroz al wok	38.900
3.	Asado de tira braseado lentamente sobre polenta cremosa & picadillo de tomates	48.900
4.	Fetuccini en salsa de tomates asados, vino tinto & salchicha casera. Terminado con grana padano y pangrattato	33.900
5.	Tenderloin rostizado, servido con tomates, espárragos, papas y pesto cremoso de albahaca	43.900
6.	Pesca del día en sudado de ajies, tomates & cebollas salteadas, acompañado de arroz blanco	47.900
7.	Bondiola braseada en curry thai, guisantes, tomates cereza y arroz frito	37.900
8.	Pollito rostizado, mole verde con choclo tostado & pico de gallo	38.900
9.	Bife ancho a la parrilla en jus de res y hongos, sobre cremoso de papa amarilla & gremolata	56.900
10.	Salmón rostizado sobre orzo cremoso con verdes orgánicos, panceta & ensalada de brotes	47.900
11.	Lasagnetta de asado de tira estofado, crema de hongos & queso fresco	38.900
12.	Arroz de camarón con guisantes y cilantro, espuma de tomate & chipotle	37.900
13.	“Donburi”, costillas de cerdo braseadas y servidas sobre arroz de sushi, kimchi y aguacate	47.900
14.	Curry verde de langostinos parrillados, berenjena, cebollas, papas crocantes & chutney de mango	47.900

TOSTADAS Y TACOS

1.	Tostada chilangas de salmón fresco & mayo de chile morita, aguacate & cebolla encurtida	12.900
2.	Tostada de pescado fresco acevichado en mole de chile ancho, aguacate, pico de gallo & salsa de tomatillo	14.900
3.	Tostada de langostinos, aguacate tatemado & mayo de chile chipotle	14.900
4.	Tostada de cangrejo & camarón con pico de gallo, crema de aguacate y rábanos encurtidos	13.900
5.	Taco de pescado rebosado, aguacate, mayo de chipotle ensalada de col & salsa de tomatillo	14.900
6.	Taco de pulpo & mole negro, aguacate, rábano y jalapeños encurtidos	16.900
PARA COMPARTIR		
7.	Tacos de asado de tira, cocidos en mole rojo, acompañados de ensalada de col & cebollas encurtidas	44.900
8.	Chilaquiles de bife argentino, acompañados de salsa de tomatillo, salsa martajada, huevo frito & suero	56.900

PARA ACOMPAÑAR

9.900 c/u

Ensalada de lechugas
con cogollos, rabanitos, aguacate
y tomates, aderezado con
vinagreta de mostaza dijon

Papas salteadas
con tocineta ahumada y alioli

Tomates rostizados
con albahaca y aceite de oliva

Arroz
Frito / Blanco / Yakimeshi

Puré
cremoso de papa