



Ceviche cremoso de pesca del día en leche de tigre emulsionada & chalaquita | **\$29.9**

Ceviche de pesca fresca, en leche de tigre de ají amarillo, maíz crocante, camote glaseado & salsa criolla | **\$29.9**

Cóctel de mariscos en salsa de tomates tatemados & tortillas crocantes | **\$34.9**

Tiradito de salmón fresco, leche de tigre, ají dulce, ocañeras, quinua crocante & pepino europeo | **\$32.9**

Tiradito de pesca fresca con cebolla ocareña, tomates cerrys, mojo de hierbas & crocante de plátano verde | **\$29.9**

Tiradito de langostinos y pesca fresca al chipotle con chalaquita, aguacate tatemado & rábanos | **\$31.9**

Tostada de cangrejo & camaron, con pico de gallo, crema de aguacate, sriracha y rabanos encurtidos | **\$28.9**

Tostada de langostinos con mayonesa de chipotle, aguacate tatemado & chalaquita | **\$28.9**

Poke de trucha dinamita, aguacate, zanahoria encurtida, pepino japonés & furikake | **\$39.9**

Salmón fresco sobre arroz de sushi, con crema de wasabi y ponzu cítrico | **\$32.9**



ENSALADAS

ESCOJA SU PREPARACIÓN:

Ensalada Griega

Mezcla de lechugas, queso feta, aceitunas negras, pepino, tomates, cebolla morada, uvas, alcaparras y vinagreta | **\$33.9**

Ensalada Cesar

Mézclum, crouton con mantequilla de ajos, queso parmesano y aderezo cesar | **\$29.9**

Ensalada Cotidiana

Mézclum, tomate, zanahoria encurtida, pepino, rábano sandia, mazorquitas parrilladas, remolacha, quinua & champiñón con vinagreta de alcachofa-alcaparra | **\$29.9**

ESCOJA SU PROTEÍNA:

- Pollo parrillado | **\$8.9**
- Jamón hecho en casa | **\$8.9**
- Roastbeef casero | **\$11.9**
- Mozzarella di bufala | **\$9.9**



SANDUCHEs

Sanduchitos de pulpo y coleslaw
(dos unidades) | **\$34.9**

Sándwich de roastbeef wayu, mayo de gravy,
tártara, tomate marinado y cogollos | **\$32.9**

Sándwich de jamón de pierna hecho en casa,
mayo de chile chipotle, tomates asados y
aguacate | **\$29.9**

Sándwich de prosciutto italiano, queso
mozzarella, tomates frescos y acompañado de
crochantes de berenjena | **\$32.8**



PLATOS PEQUEÑOS

Setas con fondue de queso brie, peras al vino reducción de balsámico y trufa, servido con nueces garrapiñadas | **\$32.9**

Straciatella fresca, marinada y tomate orgánico. Acompañada de pan de campo & miel del vichada | **\$32.9**

Nachos de cordero estofado en mole de chile morita & chocolate, con pico de gallo | **\$38.9**

Frito de mar, servido con papitas y crema de ají amarillo | **\$36.9**

Fish and chips & tártara casera | **\$32.9**

Taco de panceta de cerdo, salsa criolla de tomates y chile morita, acompañado de tostadas crujientes, guacamole y ají casero | **\$28.9**



PLATOS GRANDES

Ravioli al sartén rellenos de cuatro quesos, con salsa de tomates rostizados | **\$36.9**

Tacos de res cocido en mole rojo, acompañados de ensalada de col & cebollas encurtidas (para compartir) | **\$48.9**

Arroz de camarón con guisantes, espuma de tomates & chipotle | **\$38.9**

Pollito rostizado, mole verde acompañado de choclo tostado & pico de gallo | **\$36.9**

Lomo pimienta con cebollitas cambrige tomates cherry y papitas | **\$46.9**

Curry thai de cerdo braseado, guisantes, tomates cereza & arroz frito | **\$38.9**

Tikka-massala de pollo, mango, ensalada fresca & arroz frito con frutos secos | **\$39.9**

Caldereta de pesca del día estofada, acompañado de arroz blanco | **\$49.9**

Pork belly sobre estofado de frijol blanco y criolla de ocareñas | **\$42.9**

Filete de salmón, servido con cremoso de papa y queso & brócoli parrillado | **\$48.9**

VEGANOS:

Tofu crujiente, zanahorias y brócoli rostizadas, miel de naranja y semillas de soya. Acompañado de arroz frito de maní | **\$34.9**

Variedad de hongos frescos, aderezados con mojo verde hierbas, criolla de ocañeras, maíz salteado, aguacate y chalaquita | **\$36.9**

Vegetales parrillados, servidos sobre salsa de curry korma. Acompañado de arroz de frito de maní | **\$34.9**



DE DULCE

Copa de frutos rojos con merengón, frutos rojos macerados, crema de queso, merenguitos, guanábana fresca & galleta de avena | **\$18.9**

Copa de choco arequipe con crema de arequipe, galleta de coco & fudge de chocolate y banano | **\$18.9**

Torta de chocolate amelcochado servida con helado de vainilla | **\$18.9**

Merengon de frutos rojos, crema de queso mascarpone, frutas de temporada y galletas de merengue | **\$ 18.9**