

STARTERS▼

TARTIN DE CEBOLLAS CARAMELIZADAS, ENSALADA DE TOMATES CHERRYS, HONGOS Y SALVIA, QUESO DE CABRA GRATINADO	\$ 580
Caramelized Onion Tatin with Cherry Tomato Salad, Mushrooms, Sage, and Gratin Goat Cheese	
PROVOLONE A LA PLANCHA, CON PERAS ESPECIADAS Y ASADAS, HONGOS DEL DIA Y BROTES	\$ 640
Provolone with Spiced and Roasted Pears, Daily Mushrooms, and Sprouts	
MIL HOJAS DE QUESO BRIE, MIX DE HOJAS VERDES, TOMATES SECOS, REDUCCION DE ACETO Y ACEITE DE OLIVA	\$ 630
Brie Mille-feuille with Mixed Greens, Sun-dried Tomatoes, Balsamic Reduction, and Olive Oil	
EMPANADAS DE CORDERO BRASEADO, CEBOLLA CARAMELIZADA, CHUTNEY DE TOMATE (6/UNID)	\$ 630
Brie Mille-feuille with Mixed Greens, Sun-dried Tomatoes, Balsamic Reduction, and Olive Oil	
CROQUETAS DE JAM N CRUDO, MOZZARELLA AHUMADA, SALSA DE MOSTAZA (6/UNID)	\$ 590
Braised Lamb Empanadas with Caramelized Onions, Tomato Chutney (6 per serving)	

SIDES▼

ENSALADA DEL CAFE MIX DE HOJAS VERDES, TOMATES SECOS, ALMENDRAS TOSTADAS Y QUESO PARMESANO / Green salad, sundried tomatoes, almonds and parmesan cheese
PAPAS FRITAS DE LA CASA / Home made french fries
PURE DE PAPA / Potatoe pure
PURE DE ZANAHORIAS / Carrot pure

CRUDOS▼

CEVICHE CLASICO CON PALTA Y CHIPS DE BONIATO.	\$ 720
CEVICHE DE SALMON, LECHE DE TIGRE DE OSTRAS, ACEITE PICANTE, PURE DE BONIATO, CRIOLLA Y CROCANTE DE MAIZ.	\$ 720
PESCA BLANCA AHUMADA, PONZU, OLIVA,JENGIBRE,CREMA DE SESAMO Y FURIKAKE	\$ 690
TATAKI DE SALMON CARAMELIZADO, PONZU Y ACEITE PICANTE.	\$ 690

LOS TIRADITOS▼

BLANCO AHUMADO salsa huancaína, chimichurri, maíz crocante y ciboulette	\$ 620
BLANCO pesca del día con chimichurri de quinoa	\$ 610
PULPO sal de limón, pimentón ahumado, ciboulette y aceite de oliva	\$ 720
SALMON salsa de ceviche y chips de boniatos	\$ 690
SALMON con maracuyá, miel, limoncinho chips de boniato	\$ 710
GEISHAS variadas del día (2 U.)	\$ 300

MAINS▼

ENSALADA DE ZAPALLOS ASADOS, MIX DE VERDES, GARRAPIÑADA DE SEMILLAS DE GIRASOL, QUESO FETA MACERADO EN OLIVA Y HIERBAS, GAJOS DE NARANJA Y GREMOLATTA DE HIERBAS	\$ 780
Roasted Pumpkin Salad with Mixed Greens, Sunflower Seed Brittle, Olive Oil, and Herb Macerated Feta Cheese, Orange Segments, and Herb Gremolata	
ENSALADA DE SALMON Y CAMARONES EN SALSA TERIYAKI, MIX DE HOJAS VERDES, PALTA, ADEREZO DE MANGO VERDE Y MARACUYA	\$ 950
Salmon and Shrimp Salad in Teriyaki Sauce with Mixed Greens, Avocado, and Green Mango & Passion Fruit Dressing	
PESCA DEL DIA, CON RISOTTO DE QUINOA ROJA Y BLANCA, ZAPALLITO, ZUCCHINI, ZANAHORIA Y CEBOLLA, HONGOS DE TEMPORADA, GREMOLATTA CITRICA	\$ 940
Catch of the Day with Red and White Quinoa Risotto, Zucchini, Carrot, Onion, Seasonal Mushrooms, Citrus Gremolata	
SALMON BARROCO, SALSA DE PUERRO Y ESPINACA CON LECHE DE COCO Y ALCAPARRAS FRITAS, PURE DE ZANAHORIA Y BONIATO ZANAHORIA AHUMADO	\$ 990
Baroque Salmon with Leek and Spinach Sauce, Coconut Milk, Fried Capers, Carrot and Sweet Potato Purée	
ÑOQUIS CASEROS, CON CREMA DE QUESO AZUL, AGUJA BRASEADA AL VINO TINTO Y MERMELADA DE TOMATES	\$ 1050
Homemade gnocchi with bluecheese cream , braised beef chuck and tomato marmalade	
PENNE RIGATE SIN GLUTEN CON PESTO DE HIERBAS, VARIEDAD DE HONGOS FRESCOS SALTEADOS, MASCARPONE	\$ 890
Gluten-Free Penne Rigate with Herb Pesto, Variety of Fresh Sautéed Mushrooms, Mascarpone	
RAVIOLON SUGERENCIA DEL DIA	\$ 950
Chef's Ravioli Suggestion of the Day	
MUSLO DE POLLO ORGANICO EN SALSA ANTICUCHERA, RISOTTO CON ESPINACA, PICO DE GALLO DE MANGO	\$ 980
Organic Chicken Thigh in Anticuchera Sauce with Spinach Risotto and Mango Pico de Gallo	
HAMBURGUESA CASERA, CEBOLLA CARAMELIZADA, MOZZARELLA, HUEVO FRITO, RUCULA, TOMATE Y PAPAS FRITAS CASERAS	\$ 850
Homemade Burger with Caramelized Onions, Mozzarella, Fried Egg, Arugula, Tomato , and House French Fries	
BIFE ANCHO ORGANICO A LA PARRILLA, MILHOJAS DE PAPAS, TOMATES CHERRY CONFITADOS Y CRIOLLA DE HIERBAS	\$ 1100
Rybeye steak potatoe millefuille with confit tomatoes & herbs criolla	
MILANESA DE LOMO, SALSA DE HONGOS Y PAPAS FRITAS CASERAS	\$ 990
Sirloin breaded milanese with Mushroom Sauce and Homemade French Fries	

POSTRES▼

SABLE DE PERAS ASADAS, CAFE Y CARAMELO SALADO	\$ 520
Roasted Pear Sablé with Coffee and Salted Caramel	
MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE DE COCO Y BONIATO HORNEADO, CROCANTE DE CHOCOLATE AMARGO, SESAMO Y NARANJA	\$ 520
Milk Chocolate Mousse with Coconut Milk and Baked Sweet Potato, Crunchy Bitter Chocolate, Sesame, and Orange	
TARTA HUMEDA DE CHOCOLATE CON HELADO CASERO DE PISTACHOS	\$ 550
Tart with Homemade Pistachio Ice Cream	
CHOCOLATE A MORIR	\$ 650
Dead by Chocolate	
OMELLETE SURPRISE DE MARACUYA	\$ 590
Passion Fruit Surprise Omelette	

BE JUICE

JUGOS PRENSADOS EN FRIO

\$ 195

Jugos frescos prensados en frío 100% naturales. Sin azúcar agregada.

RED: Remolacha, zanahoria, manzana roja, limón y jengibre.
ORANGE: Manzana, zanahoria, jengibre y maca.
GREEN: Espinaca, kale, manzana verde, apio, pepino, limón y espirulina.
YELLOW: Ananá, manzana verde, limón, apio, jengibre y menta.
WATER LEMON: Agua de limón, agave, jengibre y menta.
WATER CITRUS: Agua de pomelo, agave, jengibre y menta.

SUSHI

SASHIMI▼

WHITE SASHIMI. PESCA BLANCA DEL DIA 12/UNID	\$ 540
PETIT WHITE SASHIMI -4/UNID	\$ 240
PINK SASHIMI. SALMON -12/UNID	\$ 850
PETIT PINK SASHIMI -4/UNID	\$ 330
SASHIMI MISTERIO. VARIADO -12/UNID	\$ 820

NIGIRIS(2 UND.)▼

SALMON ACEVICHADO, CILANTRO Y CHIPS DE BONIATO	\$ 250
PESCA DEL DIA, AJI, CHALAQUITA DE QUINOA	\$ 210
SALMON	\$ 270
PULPO	\$ 310
LANGOSTINOS	\$ 240
GEISHAS VARIADAS DEL DIA	\$ 300

URUMAKIS(8 UND.)▼

CEVICHERO Pesca blanca fresca, cubierto de quinoa crocante y salsa cevichera	\$ 690
GUACAMOLE Salmón, queso, mango, salsa de palta y chips de boniato	\$ 710
SALMON AJI Salmón, queso, palta, zanahoria, ciboulette, salsa ají y chimichurri	\$ 690
PANKO ORIGINAL Tomates secos, salmón, queso y salsa tare	\$ 690
SPICY SALMON Salmón, palta, salsa cevichera, sweet chilli, chips de boniato	\$ 690
MARCE SALMON Palta y queso	\$ 690
HUANCAINO Camarón empanizado, queso, palta, cubierto con salmón, salsa huancaína y maíz crocante	\$ 710
CITRIC MANGO Salmón, rúcula, queso, salsa de mango cítrica y jengibre caramelizado	\$ 690
FURAI LANGOSTINO Palta, rúcula, queso, salsa de mango y chile	\$ 690
CAMARON Palta, almendras tostadas, queso gratinado y salsa spicy chili	\$ 710
VEGETARIANO Combinación de verduras y frutas con queso crema	\$ 530
IBERICO Camarón empanizado, queso, ciboulette, tomate seco, palta, cubierto con jamón crudo, reducción de aceto balsámico y miel	\$ 750
EBI MANGO Camarón, queso, palta, ciboulette, cubierto de mango, salsa de maracuyá y garrapiñada de maní y jengibre	\$ 710

COMBINADOS▼

MISTERIO NIGIRI 10 (salmon, atun, pescado blanco, camaron y pulpo) y sus salsas	\$ 950
MISTERIO NIKKEI 12 (nigiris y uramakís, estilo peruano / japonés)	\$ 890
MISTERIO 15 (nigiris, sashimis & rolls)	\$ 980
MISTERIO URA 16 (variedad de rolls)	\$ 1300
MISTERIO 21 (nigiris, sashimis & rolls)	\$ 1690
MISTERIO 24 (nigiris & rolls)	\$ 1700
MISTERIO 32 (nigiris, sashimis & rolls)	\$ 1990