

STARTERS▼

SOPAS DEL DIA Soup of the day	\$ 350
TARTIN DE CEBOLLAS CARAMELIZADAS, ENSALADA DE TOMATES CHERRYS, HONGOS Y SALVIA, QUESO DE CABRA GRATINADO Caramelized Onion Tatin with Cherry Tomato Salad, Mushrooms, Sage, and Gratin Goat Cheese	\$ 580
CARPACCIO DE LOMO, ALIOLI DE TRUFA, TOMATES CHERRYS CONFITADOS, PARMESANO, ALCAPARRAS CROCANTES, RALLADURA DE LIMA, BROTES Organic Beef Carpaccio with Truffle Aioli, Confit Cherry Tomatoes, Parmesan Cheese, Crispy Capers, and Lemon Zest, served with Sprouts	\$ 640
PROVOLONE A LA PLANCHA, CON PERAS ESPECIADAS Y ASADAS, HONGOS DEL DIA Y BROTES Provolone with Spiced and Roasted Pears, Daily Mushrooms, and Sprouts	\$ 640
CURRY DE LENTEJAS CON CAMARONES SALTEADOS, LECHE DE COCO Y HIERBAS Lentil Curry with Sautéed Shrimps, Coconut Milk, and Herbs	\$ 620
TXIPIRONES A LA PLANCHA, PIMENTON AHUMADO, ACEITE DE OLIVA FINCA COSIMA Grilled Squid with Smoked Paprika and Finca Cosima Olive Oil	\$ 650
MIL HOJAS DE QUESO BRIE, MIX DE HOJAS VERDES, TOMATES SECOS, REDUCCION DE ACETO Y ACEITE DE OLIVA Brie Mille-feuille with Mixed Greens, Sun-dried Tomatoes, Balsamic Reduction, and Olive Oil	\$ 630
EMPANADAS DE CORDERO BRASEADO, CEBOLLA CARAMELIZADA, CHUTNEY DE TOMATE (6/UNID) Brie Mille-feuille with Mixed Greens, Sun-dried Tomatoes, Balsamic Reduction, and Olive Oil	\$ 630
CROQUETAS DE JAM N CRUDO, MOZZARELLA AHUMADA, SALSA DE MOSTAZA (6/UNID) Braised Lamb Empanadas with Caramelized Onions, Tomato Chutney (6 per serving)	\$ 590

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

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.	

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

POSTRES▼

BAKLAVA DE MANZANA VERDE EN ALMIBAR ESPECIADO Y NUECES TOSTADAS, GRANITA DE APIO Y LIMON Green Apple Baklava in Spiced Syrup with Toasted Nuts, Celery and Lemon Granita	\$ 520
CURD DE LIMON, MERENGUES SECOS, CITRICOS Y GRANITA DE GUAYABOS DEL PAIS Lemon Curd with Dry Meringues, Citrus, and Country Guava Granita	\$ 520
SABLE DE PERAS ASADAS, CAFE Y CAMELO SALADO Roasted Pear Sablé with Coffee and Salted Caramel	\$ 520
MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE DE COCO Y BONIATO HORNEADO, CROCANTE DE CHOCOLATE AMARGO, SESAMO Y NARANJA Milk Chocolate Mousse with Coconut Milk and Baked Sweet Potato, Crunchy Bitter Chocolate, Sesame, and Orange	\$ 520
TARTA HUMEDA DE CHOCOLATE CON HELADO CASERO DE PISTACHOS Tart with Homemade Pistachio Ice Cream	\$ 550
CHOCOLATE A MORIR Dead by Chocolate	\$ 650
OMELLETE SURPRISE DE MARACUYA Passion Fruit Surprise Omelette	\$ 590

CRUDOS▼		BEBIDAS▼	
CEVICHE CLASICO CON PALTA Y CHIPS DE BONIATO.		REFRESCOS	\$ 170
CEVICHE DE SALMON, LECHE DE TIGRE DE OSTRAS, ACEITE PICANTE,		AGUA MINERAL SALUS	\$ 170
PURE DE BONIATO, CRIOLLA Y CROCANTE DE MAIZ.		AGUA NATURAL DE POMELOS, JENGIBRE, MENTA & ROMERO	\$ 170
PESCA BLANCA AHUMADA, PONZU, OLIVA,JENGIBRE,CREMA DE		LIMONADA FROZEN	\$250
SESAMO Y FURIKAKE		CAFE LAVAZZA	\$ 160
TATAKI DE SALMON CARAMELIZADO, PONZU Y ACEITE PICANTE		TES & INFUSIONES	\$ 160
SASHIMI▼		CERVEZAS▼	
WHITE SASHIMI. PESCA BLANCA DEL DIA I2/UNID		TIRADA ESTRELLA Galicia España	\$ 300
PETIT WHITE SASHIMI -4/UNID		ESTRELLA DE GALICIA Sin Gluten	\$ 300
PINK SASHIMI. SALMON -I2/UNID		ESTRELLA DE GALICIA Sin alcohol	\$ 300
PETIT PINK SASHIMI -4/UNID		BIZARRA ARTESANAL BLONDE ALE 500cc Uruguaya	\$ 350
SASHIMI MISTERIO. VARIADO -I2/UNID		BIZARRA ARTESANAL INDIAN PALE ALE 500cc Uruguaya	\$ 350
		ESTRELLA GALICIA I906 330cc España	\$ 300
		CORONA 330cc Mexico	\$ 300
NIGIRIS(2 UND.) ▼		WHISKY▼	
SALMON ACEVICHADO, CILANTRO Y CHIPS DE BONIATO		CHIVAS I2 AÑOS	\$ 350
PESCA DEL DIA, AJI, CHALAQUITA DE QUINOA		CHIVAS EXTRA	\$ 350
SALMON		CHIVAS I5 AÑOS	\$ 400
PULPO		CHIVAS I8 AÑOS	\$ 600
LANGOSTINOS		ROYAL SALUTE	\$ I100
GEISHAS VARIADAS DEL DIA		CHIVAS ULTIS	\$ I200
		CHIVAS 25 AÑOS	\$ I500
URUMAKIS(8 UND.)▼		BALLANTINES FINEST	\$ 300
CEVICHERO		BALLANTINES I2 AÑOS	\$ 350
Pesca blanca fresca, cubierto de quinoa crocante y salsa cevichera		BALLANTINES I7 AÑOS	\$ 550
GUACAMOLE		BALLANTINES 2I AÑOS	\$ 950
Salmón, queso, mango, salsa de palta y chips de boniato		JAMESON	\$ 300
SALMON AJI		JAMESON BLACK BARREL	\$ 350
Salmón, queso, palta, zanahoria, ciboulette, salsa ají y chimichurri		JACK DANIELS	\$ 350
PANKO ORIGINAL		GLENLIVET SINGLE MALT	\$ 550
Tomates secos, salmón, queso y salsa tare		TRAGOS▼	
SPICY SALMON		DARK RED	\$ 390
Salmón, palta, salsa cevichera, sweet chilli, chips de boniato		Vino tinto, frutos rojos y Beefeater	
MARCE SALMON		WHITE CITRIC	\$ 390
Palta y queso		Vino blanco, limón, syrup de genfobre y tomillo	
HUANCAINO		WINTER HONEY	\$ 390
Camarón empanizado, queso, palta, cubierto con salmón, salsa huancaína y maíz crocante		Gin Beefeater, Frangelico, miel, lomón y naranja	
CITRIC MANGO		JALISCO CELERY	\$ 390
Salmón, rúcula, queso, salsa de mango cítrica y jengibre caramelizado		Tequila, syrup de agave, maracuyá, limón y sal de apio	
FURAI LANGOSTINO		SUMMERTIME	\$ 390
Palta, rúcula, queso, salsa de mango y chile		Chandon Delice	
CAMARON		MADAGASCAR BERRIES	\$ 390
Palta, almendras tostadas, queso gratinado y salsa spicy chili		Chandon Delice, gin, syrup de berries & frutos rojos	
VEGETARIANO		CITRIC ONE	\$ 390
Combinación de verduras y frutas con queso crema		Chandon Delice, gin, syrup de lina, romero & arándanos	
IBERICO		CHANDON SPRITZ	\$ 390
Camarón empanizado, queso, ciboulette, tomate seco, palta, cubierto con jamón crudo, reducción de aceto balsamico y miel		Chandon, Aperol & soda	
EBI MANGO		CAIPI MARACUYA	\$ 390
Camarón, queso, palta, ciboulette, cubierto de mango, salsa de maracuyá y garrapiñada de maní y jengibre		Absolut, limoncinho & pulpa de maracuyá	
COMBINADOS▼		CAIPIROSKA	\$ 390
MISTERIO NIGIRI I0		Absolut, limoncinho & hielo frozen	
(salmon, atun, pescado blanco, camaron y pulpo) y sus salsas		ELX CITRIC	\$ 390
MISTERIO NIKKEI I2		Absolut Elyx, syrup de gengibre, pomelo, limón & Dambruie	
(nigiris y uramakis, estilo peruano / japonés)		CUCUMBER TONIC	\$ 390
MISTERIO I5		Absolut, jugo de limón, syrup de pepino & tonic	
(nigiris, sashims & rolls)		GIN TONIC	\$ 390
MISTERIO URA I6		Gin Beefeater, limón & Tonic	
(variedad de rolls)		CHIVAS COLLINS	\$ 390
MISTERIO 2I		Chivas I2 años, limonada, soda & limón natural	
(nigiris, sashimis & rolls)		CANELA CIGAR	\$ 390
MISTERIO 24		Ron Havana añejo, syrup y bitter de canela, jugo de mango & limón	
(nigiris & rolls)		MOKTAILS (TRAGOS SIN ALCOHOL) ▼	
MISTERIO 32		BERRIES TONIC	\$ 350
(nigiris, sashimis & rolls)		Frutos rojos, lima & tonic	
		PASSION SODA	\$ 350
		Maracuyá, limón, syrup, menta & soda	
		SOUR TONIC	\$ 350
		Pomelo, limón, romero & tónica	
		GINGER MANGO	\$ 350
		Mango, syrup de gengibre, pomelo, sprite & romero	
		LICORES▼	
		DRAMBUIE	\$ 400
		COINTREAU	\$ 350
		BAILEYS	\$ 350
		RICARD	\$ 300
		SAMBUCA	\$ 300
		AMARETTO	\$ 300
		COGNAC HENESSY	\$ 400
		UNDERBERG	\$ 300
		GRAPPA IRURTIA	\$ 300
		JAGERMEISTER	\$ 300



CHIVAS REGAL

CHANDON



CUBIERTO MEDIODÍA \$250 | CUBIERTO NOCHE \$ 290