

STARTERS

CAMARONES SALTEADOS, CURRY ROJO ESTILO MASSAMAN, ESPINACAS, QUINOA Y MAIZ CROCANTE	\$ 650
Sautéed shrimp in Massaman red curry style with spinach, quinoa and crunchy corn	
SATAY DE LOMO A LA PARRILLA SOBRE TERRINE DE CALABAZAS Y BONIATOS	\$ 650
Grilled sirloin satay on a pumpkin and sweet potato terrine	
QUESO BRIE, TOMATES SECOS Y ALMENDRAS A HORNO EN PAN DE ROMERO, RUCULA Y REDUCCION DE ACETO	\$ 690
Brie cheese, sun-dried tomatoes, and baked almonds on rosemary bread with arugula and vinegar reduction	
EMPANADAS DE CORDERO BRASEADO, CEBOLLA CARMELIZADA, CHUTNEY DE TOMATE (6/UNID)	\$ 690
Brie Mille-feuille with Mixed Greens, Sun-dried Tomatoes, Balsamic Reduction, and Olive Oil	
CROQUETAS DE JAMON CRUDO, MOZZARELLA AHUMADA, SALSA DE MOSTAZA (6/UNID)	\$ 650
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

CRUDO AHUMADO CON ARROZ DE SUSHI, PONZU, PALTA MAYO JAPONESA, TOGARASHI Y FURUKAKI	\$ 780
CEVICHE CLASICO CON PALTA Y CHIPS DE BONIATO	\$ 810
CEVICHE DE SALMON CON SALSA DE MANGO ACEVICHADA, TOMATES CHERRY, PALTA Y CHIPS	\$ 810
TATAKI DE SALMON CARMELIZADO, PONZU, FURIKAKE Y ACEITE PICANTE	\$ 720

LOS TIRADITOS

BLANCO	\$ 650
pesca del día con chimichurri de quinoa	
BLANCO TATEMADO	\$ 670
salsa tatemada chalaquita, cilantro, palta y maíz crocante	
PULPO	\$ 950
sal de limón, pimentón ahumado, ciboulette y aceite de oliva	
SALMON	\$ 750
salsa de ceviche y chips de boniatos	
SALMON	\$ 750
con maracuyá, miel, lima y chips de boniato	
GEISHAS	\$ 300
variadas del día (2 U.)	

MAINS

ENSALADA DE SALMON Y CAMARONES EN SALSA TERIYAKI, MIX DE HOJAS VERDES, PALTA, ADEREZO DE MANGO VERDE Y MARACUYA	\$ 980
Salmon and Shrimp Salad in Teriyaki Sauce with Mixed Greens, Avocado, and Green Mango & Passion Fruit Dressing	
PESCA DEL DIA, SALTEADO DE QUINOA Y VERDURAS, CREMA DE CALABAZAS Y JENGIBRE	\$ 1090
Catch of the Day, sautéed quinoa and vegetables, pumpkin and ginger cream	
SALMON BARROCO, PURE DE ZANAHORIAS AHUMADAS, SALSA DE PUERRO, ESPINACA Y LECHE DE COCO, ALCAPARRAS FRITAS, TERIYAKI Y MIX DE SEMILLAS DE SESAMO	\$ 1090
Baroque Salmon, smoked carrot puree, leek, spinach, and coconut milk sauce, fried capers, teriyaki sauce, and sesame seed mix	
RISOTTO DE HONGOS VARIADOS, CAMARONES, MANTECA CITRICA Y PESTO ASIATICO DE MANDARINAS	\$ 1090
Mixed mushroom risotto with shrimp, citrus butter, and Asian mandarin pesto	
PENNE RIGATE (SIN GLUTEN), RAGU DE VEGETALES GRILLADOS, CREMA DE ESPINACAS Y ALCAPARRAS, PARMESANO MADURADO Y CHIPS DE PAPAS	\$ 920
Penne rigate (gluten-free), grilled vegetable ragu, spinach and caper cream, aged Parmesan cheese, and potato chips	
RAVIOLON SUGERENCIA DEL DIA	\$ 980
Chef's Ravioli Suggestion of the Day	
MUSLO DE POLLO ORGANICO ANTICUCHADOS, ARROZ SALTEADO, CREMA DE CEBOLLAS ASADAS, PIMENTON AHUMADO	\$ 1050
Organic chicken thigh anticuchos with sauteed rice with cream roasted onions, smoked paprika and chives	
OSOBUCCO BRASEADO, POLENTA CREMOSA Y RAGU DE HONGOS	\$ 1200
Braised ossobucco, creamy polenta and mushroom ragu	
ÑOQUIS CASEROS, PALETA DE CORDERO, CREMA DE QUESO AZUL Y MERMELADA DE TOMATES	\$ 1200
Homemade gnocchi, lamb shoulder, blue cheese cream, and tomato jam	
BIFE ANCHO A LA PARRILLA, PAPAS GRATINADAS Y SALSA DE CURRY ROJO	\$ 1200
Grilled ribeye steak, gratin potatoes, and red curry sauce	
HAMBURGUESA CASERA, CEBOLLA CARMELIZADA, MOZZARELLA, HUEVO FRITO, RUCULA, TOMATE Y PAPAS FRITAS CASERAS	\$ 920
Homemade Burger with Caramelized Onions, Mozzarella, Fried Egg, Arugula, Tomato , and House French Fries	
MILANESA DE LOMO, SALSA DE HONGOS Y PAPAS FRITAS CASERAS	\$ 1090
Sirloin breaded milanesa with Mushroom Sauce and Homemade French Fries	

POSTRES

PECAN PIE CON HELADO DE ANANA COCIDO A LA PARRILLA Y REDUCCION DE BE JUICE FIREBALL	\$ 590
Pecan pie with grilled pineapple ice cream and Fireball bejuice reduction	
MOUSSE DE DULCE DE LECHE Y CAFE, CROCANTE DE ALMENDRAS & BANANA CARMELIZADA	\$ 590
Dulce de leche and coffee mousse, almond brittle & caramelized banana	
PANNACOTA DE CITRICOS CONFITADOS, HELADO DE YOGURT ARTESANAL Y CARAMELO DE CARDAMOMO	\$ 590
Candied citrus panna cotta, homemade yogurt ice cream, and cardamom caramel	
TARTA HUMEDA DE CHOCOLATE CON HELADO CASERO DE PISTACHOS	\$ 590
Tart with Homemade Pistachio Ice Cream	
CHOCOLATE A MORIR	\$ 690
Dead by Chocolate	
OMELLETE SURPRISE DE MARACUYA	\$ 650
Passion Fruit Surprise Omelette	
FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE Y CROCANTE DE ALMENDRA	\$ 590
Homemade flan with dulce de leche and almond crunch	

BE JUICE	JUGOS PRENSADOS EN FRIO	\$ 200
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	\$ 620
PETIT WHITE SASHIMI	~4/UNID	\$ 270
PINK SASHIMI. SALMON	~12/UNID	\$ 870
PETIT PINK SASHIMI	~4/UNID	\$ 340
PETIT SASHIMI DE PULPO	~4/UNID	\$ 470
SASHIMI MISTERIO. VARIADO	~12/UNID	\$ 850

NIGIRIS (2 UND.)

SALMON	SÓPLETEADO, ACEITE DE TRUFAS Y FURIKAKE	\$ 280
NIGUIRI GUNKAN DE PESCA AHUMADA CON TARTAR DE SALMON		\$ 280
SALMON		\$ 280
PULPO		\$ 350
LANGOSTINOS		\$ 260
GEISHAS VARIADAS DEL DIA		\$ 300

URUMABKIS (8 UND.)

TRUFADO,	salmón, palta , con tartar de salmón trufado	\$ 730
ANTICUCHERO,	palta ,pulpo anticuchero y chips de boniato	\$ 730
NO RICE,	camarón apanado, queso, palta, rúcula, envuelto en alga y salmón con salsa de mostaza y miel	\$ 730
NEW STYLE,	camarón, queso, palta, cubierto de salmón sopleteado y caramelizado con salsa ponzu	\$ 790
PANKO ORIGINAL	tomates secos, salmón, queso y salsa tare	\$ 730
SPICY SALMON	palta, salsa cevichera, sweet chilli, chips de boniato	\$ 730
MARCE ROLL	salmón palta y queso	\$ 730
CITRIC MANGO	salmón, rúcula, queso, salsa de mango cítrica y jengibre caramelizado	\$ 730
FURAI LANGOSTINO	palta, rúcula, queso, salsa de mango y chile, cubierto de salmón	\$ 790
GUACAMOLE	salmon, queso, mango, salsa de palta y chips de boniato	\$ 750
CAMARON	palta, almendras tostadas, queso gratinado y salsa spicy chili	\$ 730
GUACAMOLE	salmón, queso, mango, salsa de palta y chips de boniato	\$ 730
VEGETARIANO	combinación de verduras y frutas con queso crema	\$ 620
HUANCAINO	camarón empanizado, queso, palta, cubierto con salmón, salsa huancaína y maíz crocante	\$ 750
EBI MANGO	camarón, queso, palta, ciboulette, cubierto de mango, salsa de maracuyá y garrapiñada de mani y jengibre	\$ 740

COMBINADOS

MISTERIO NIGIRI 10	(salmon, atun, pescado blanco, camaron y pulpo) y sus salsas	\$ 990
MISTERIO NIKKEI 12	(nigiris y uramakis, estilo peruano / japonés)	\$ 950
MISTERIO 15	(nigiris, sashims & rolls)	\$ 1150
MISTERIO URA 16	(variedad de rolls)	\$ 1300
MISTERIO 21	(nigiris, sashimis & rolls)	\$ 1750
MISTERIO 24	(nigiris & rolls)	\$ 1900
MISTERIO 32	(nigiris, sashimis & rolls)	\$ 2200