

STARTERS

SOPAS DEL DIA Soup of the day	\$ 380
CAMARONES SALTEADOS, CURRY ROJO ESTILO MASSAMAN, ESPINACAS, QUINOA Y MAIZ CROCANTE Sautéed shrimp in Massaman red curry style with spinach, quinoa and crunchy corn	\$ 650
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
GYOZAS DE CERDO & REPOLLO CON CALDO DE VIETNAMITA Pork & cabbage Gyozas with vietnamese broth	\$ 650
SATAY DE LOMO A LA PARRILLA SOBRE TERRINE DE CALABAZAS Y BONIATOS Grilled sirloin satay on a pumpkin and sweet potato terrine	\$ 650
TXIPIRONES A LA PLANCHA, PIMENTON AHUMADO, ACEITE DE OLIVA FINCA COSIMA Grilled Squid with Smoked Paprika and Finca Cosima Olive Oil	\$ 750
QUESO BRIE, TOMATES SECOS Y ALMENDRAS A HORNO EN PAN DE ROMERO, RUCULA Y REDUCCION DE ACETO Brie cheese, sun-dried tomatoes, and baked almonds on rosemary bread with arugula and vinegar reduction	\$ 690
EMPANADAS DE CORDERO BRASEADO, CEBOLLA CARMELIZADA, CHUTNEY DE TOMATE (6/UNID) Brie Mille-feuille with Mixed Greens, Sun-dried Tomatoes, Balsamic Reduction, and Olive Oil	\$ 690
CROQUETAS DE JAMON CRUDO, MOZZARELLA AHUMADA, SALSA DE MOSTAZA (6/UNID) Braised Lamb Empanadas with Caramelized Onions, Tomato Chutney (6 per serving)	\$ 650

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

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

BE JUICE

JUGOS
PRENSADOS
EN FRIO

\$ 200

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 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	\$ 980
PESCA DEL DIA, SALTEADO DE QUINOA Y VERDURAS, CREMA DE CALABAZAS Y JENGIBRE Catch of the Day, sautéed quinoa and vegetables, pumpkin and ginger cream	\$ 1090
SALMON BARROCO, PURE DE ZANAHORIAS AHUMADAS, SALSA DE PUERRO, ESPINACA Y LECHE DE COCO, ALCAPARRAS FRITAS, TERIYAKI Y MIX DE SEMILLAS DE SESAMO Baroque Salmon, smoked carrot puree, leek, spinach, and coconut milk sauce, fried capers, teriyaki sauce, and sesame seed mix	\$ 1090
RISOTTO DE HONGOS VARIADOS, CAMARONES, MANTECA CITRICA Y PESTO ASIATICO DE MANDARINAS Mixed mushroom risotto with shrimp, citrus butter, and Asian mandarin pesto	\$ 1090
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 Chef's Ravioli Suggestion of the Day	\$ 980
MUSLO DE POLLO ORGANICO ANTICUCHADOS, ARROZ SALTEADO, CREMA DE CEBOLLAS ASADAS, PIMENTON AHUMADO Organic chicken thigh anticuchos with sauteed rice with cream roasted onions, smoked paprika and chives	\$ 1050
OSOBUCCO BRASEADO, POLENTA CREMOSA Y RAGU DE HONGOS Braised ossobucco, creamy polenta and mushroom ragu	\$ 1200
ÑOQUIS CASEROS, PALETA DE CORDERO, CREMA DE QUESO AZUL Y MERMELADA DE TOMATES Homemade gnocchi, lamb shoulder, blue cheese cream, and tomato jam	\$ 1200
BIFE ANCHO A LA PARRILLA, PAPAS GRATINADAS Y SALSA DE CURRY ROJO Grilled ribeye steak, gratin potatoes, and red curry sauce	\$ 1200
HAMBURGUESA CASERA, CEBOLLA CARMELIZADA, MOZZARELLA, HUEVO FRITO, RUCULA, TOMATE Y PAPAS FRITAS CASERAS Homemade Burger with Caramelized Onions, Mozzarella, Fried Egg, Arugula, Tomato , and House French Fries	\$ 920
MILANESA DE LOMO, SALSA DE HONGOS Y PAPAS FRITAS CASERAS Sirloin breaded milanese with Mushroom Sauce and Homemade French Fries	\$ 1090
PECAN PIE CON HELADO DE ANANA COCIDO A LA PARRILLA Y REDUCCION DE BE JUICE FIREBALL Pecan pie with grilled pineapple ice cream and Fireball bejuice reduction	\$ 590
MOUSSE DE DULCE DE LECHE Y CAFE, CROCANTE DE ALMENDRAS & BANANA CARMELIZADA Dulce de leche and coffee mousse, almond brittle & caramelized banana	\$ 590
PANNACOTA DE CITRICOS CONFITADOS, HELADO DE YOGURT ARTESANAL Y CAMELO DE CARDAMOMO Candied citrus panna cotta, homemade yogurt ice cream, and cardamom caramel	\$ 590
TARTA HUMEDA DE CHOCOLATE CON HELADO CASERO DE PISTACHOS Tart with Homemade Pistachio Ice Cream	\$ 590
CHOCOLATE A MORIR Dead by Chocolate	\$ 690
OMELLETE SURPRISE DE MARACUYA 	\$ 650
FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE Y CROCANTE DE ALMENDRA Homemade flan with dulce de leche and almond crunch	\$ 590

CRUDOS	
TEMAKI DE TARTAR DE SALMON TRUFADO Y QUINOA CROCANTE	\$ 650
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 CARAMELIZADO, PONZU, FURIKAKE Y ACEITE PICANTE	\$ 720

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 SOPLETEADO, 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	\$ 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	\$ 790
PANKO ORIGINAL tomates secos, salmón, queso y salsa tare	\$ 730
SPICY SALMON salmón, 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
FURAJ 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 maní 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

CHANDON



CUBIERTO MEDIODÍA \$250 | CUBIERTO NOCHE \$ 290

BEBIDAS	
REFRESCOS	\$ 190
AGUA MINERAL SALUS	\$ 190
AGUA NATURAL DE POMELOS, JENGIBRE, MENTA & ROMERO	\$ 190
LIMONADA FROZEN	\$250
CAFE LAVAZZA	\$ 180
TES & INFUSIONES	\$ 170

CERVEZAS	
TIRADA ESTRELLA Galicia España	\$ 300
ESTRELLA DE GALICIA Sin Gluten	\$ 300
ESTRELLA DE GALICIA Sin alcohol	\$ 300
BIZARRA ARTESANAL BLONDE ALE 500cc Uruguaya	\$ 400
BIZARRA ARTESANAL INDIAN PALE ALE 500cc Uruguaya	\$ 400
ESTRELLA GALICIA 1906 330cc España	\$ 300
CORONA 330cc Mexico	\$ 300

WHISKY	
CHIVAS 12 AÑOS	\$ 350
CHIVAS EXTRA	\$ 350
CHIVAS 15 AÑOS	\$ 400
CHIVAS 18 AÑOS	\$ 600
ROYAL SALUTE	\$ 1100
CHIVAS ULTIS	\$ 1200
CHIVAS 25 AÑOS	\$ 1500
BALLANTINES FINEST	\$ 300
BALLANTINES 12 AÑOS	\$ 350
BALLANTINES 17 AÑOS	\$ 550
BALLANTINES 21 AÑOS	\$ 950
JAMESON	\$ 300
JAMESON BLACK BARREL	\$ 350
JACK DANIELS	\$ 350
GLENLIVET SINGLE MALT	\$ 550

TRAGOS	
DARK RED Vino tinto, frutos rojos y Beefeater	\$ 400
WHITE CITRIC Vino blanco, limón, syrup de genfobre y tomillo	\$ 400
WINTER HONEY Gin Beefeater, Frangelico, miel, lomón y naranja	\$ 400
JALISCO CELERY Tequila, syrup de agave, maracuyá, limón y sal de apio	\$ 400
SUMMERTIME Chandon Delice	\$ 400
MADAGASCAR BERRIES Chandon Delice, gin, syrup de berries & frutos rojos	\$ 400
CITRIC ONE Chandon Delice, gin, syrup de lina, romero & arándanos	\$ 400
CHANDON SPRITZ Chandon, Aperol & soda	\$ 400
CAIPI MARACUYA Absolut, limoncinho & pulpa de maracuyá	\$ 400
CAIPIROSKA Absolut, limoncinho & hielo frozen	\$ 400
ELX CITRIC Absolut Elyx, syrup de gengibre, pomelo, limón & Dambruie	\$ 400
CUCUMBER TONIC Absolut, jugo de limón, syrup de pepino & tonic	\$ 400
GIN TONIC Gin Beefeater, limón & Tonic	\$ 400
CHIVAS COLLINS Chivas 12 años, limonada, soda & limón natural	\$ 400
CANELA CIGAR Ron Havana añejo, syrup y bitter de canela, jugo de mango & limón	\$ 400

MOCKTAILS (TRAGOS SIN ALCOHOL)	
BERRIES TONIC Frutos rojos, lima & tonic	\$ 350
PASSION SODA Maracuyá, limón, syrup, menta & soda	\$ 350
SOUR TONIC Pomelo, limón, romero & tónica	\$ 350
GINGER MANGO Mango, syrup de gengibre, pomelo, sprite & romero	\$ 350

LICORES			
DRAMBUIE	\$ 400	AMARETTO	\$ 300
COINTREAU	\$ 350	COGNAC HENESSY	\$ 400
BAILEYS	\$ 350	UNDERBERG	\$ 300
RICARD	\$ 300	GRAPPA IRURTIA	\$ 300
SAMBUCA	\$ 300	JAGERMEISTER	\$ 300