

ESPECIALES DEL CHEF CHEF'S SPECIALS

TOMAHAWK · 2 COLAS DE LANGOSTA · CAMARONES

Tomahawk, 2 Lobsteir tails · Shirmp \$5,200

NEW YORK O RIB EYE · 2 COLAS DE LANGOSTA · CAMARONES

New york or Rib eye 2 Lobsteir tails · Shirmp \$4,350

NEW YORK · COLA DE LANGOSTA

New York, Lobsteir tail \$2,200

PESCADO · 2 COLAS DE LANGOSTA · CAMARONES

Fish, 2 Lobsteir tails · Shirmp \$4,250

CARBÓN Y LEÑA CHARGRILLED & FIREWOOD

NEW YORK (550 gr - 19 oz)
\$1,050

RIB EYE (650 gr - 23oz)
\$1,295

TOMAHAWK (1,200 gr - 42oz)
\$2,650

COMPLEMENTOS EXTRA INGREDIENTS \$165

- *Papa al horno*
- *Espárragos asados*
- *Champiñones confitados en ajo y tomillo*
- *Puré de papa*
- *Vegetales baby*

- *Baked potato*
- *Roasted asparagus*
- *Confit mushrooms with garlic and thyme*
- *Mashed potato*
- *Baby vegetables*

PLATOS FUERTES MAIN DISHES

ROBALO CON PIEL CRUJIENTE (200 gr)

puré de plátano macho con especias, salsa de tomate con alcaparras y ensalada de quelites

CRISPY-SKINNED SEA BASS (7 oz)

mashed plantain with spices, tomato sauce with capers, and quelites salad \$590

CAMARONES SATAY

AL COCO PHILADELPHIA (200 gr)

Amaranto, salsa de chocolate blanco, coliflor rostizada y chutney de piña

SATAY SHRIMP WITH COCONUT AND CREAM CHEESE (7 oz)

Amaranth, white chocolate sauce, roasted cauliflower, and pineapple chutney \$645

FILETE DE RES CON

PURÉ RÚSTICO DE PAPA (180 gr)

Hongos silvestres, queso azul, aroma de trufa blanca, salsa de queso gruyere

BEEF STEAK WITH RUSTIC MASHED POTATOES (6.35 oz)

Wild mushrooms, blue cheese, white truffle aroma, Gruyère cheese sauce \$685

COLA DE LANGOSTA EN COSTRA DE PARMESANO

Puré de brócoli, coliflor confitada en Mantequilla, (200 gr) romanesco en escabeche

PARMESAN-CRUSTED LOBSTER TAIL (7 oz)

Broccoli puree, butter-confit cauliflower, pickled romanesco \$1,350

PESCA DEL DÍA (200 gr)

En costra de pistache, puré de papa, espárragos asados, salsa de la pasión y cítricos

CATCH OF THE DAY (7 oz)

Pistacchio crust, mashed potatoes, roasted asparagus, passion fruit and citrics sauce \$590

CAMARONES A LA LEÑA (200 gr)

marinados en Chile chipotle ahumado, Tuétano, esquites tatemados, camote en cenizas

WOOD-FIRED SHRIMP (7 oz)

marinated in smoked chipotle Chile, bone marrow, charred esquites, ash-roasted sweet potato \$645

PASTA RIGATONI (200 gr)

al pesto de tomate deshidratado aroma de romero, queso parmesano reggiano, piñones tostados, camarones, pulpo a la leña y prosciutto

RIGATONI PASTA (7 oz)

With sun-dried tomato pesto, hint of rosemary, Parmesan Reggiano cheese, toasted pine nuts, shrimp, and wood-fired octopus and prosciutto \$485

PIERNA DE CORDERO AL HORNO (180 gr)

Mil hojas de papa, puré de cebolla caramelizada, zanahorias parrilladas y salsa de su propio jugo

OVEN-ROASTED LEG OF LAMB

Potato mille-feuille, caramelized onion puree, grilled carrots, and its own jus sauce) \$695