

Calientes

Croquetas de Pulpo 475

Bechamel, pulpo y alioli

Churrasco Crostini 650

Glaseado de tamarindo, teriyaki & queso de cabra

Mofonguitos de Chivo 625

Canastitas de plátano, ragú de chivo, mozzarella y pico de gallo

Mofonguitos de Camarón 725

Canastitas de plátano, bechamel con camarones, mozzarella & pico de gallo

Tacos Baja 695

Camarones tempura, alioli de ajo y Chipotle, pico de gallo y col morada

◇ **Pork Belly** 525

Mini arepas de yuca, frijol refrito, chicharrón de cerdo, guacamole, pico de gallo.

Tacos de Arrachera 725

Marinada

Arrachera de res marinada, guacamole y pico de gallo

Empanaditas de 475

Cativia

Masa de yuca, ragú de chivo

◇ **Rollattini de Berenjena** 475

Berenjena, mozzarella pomodoro, pesto

◇ **Provolone a la Parilla** 525

Orégano, cebolla crocante y bacon bits

Frias

Antipastos de Curados, 1,600

Quesos y Cortes Fríos

Variedad de quesos y cortes fríos importados, aceitunas, cebollas encurtidas, panes y grisinis


Carpaccio de Salmón 750

Salmón, limón, rúcula y parmesano

Carpaccio de Res 975

Lomo marinado en hierbas, parmesano, rúcula y tomate cherry


◇ **Cannoli de Salmón** 850

Muselina de salmón en pasta de filo crocante, salmón ahumado y caviar 

◇ **Coco Caribeño** 725

Camarones marinados en limón, cebolla, pimentón, leche de coco, cilantro, servido en coco fresco con chip de plátano

◇ **Gazpacho Verde** 675

Sopa fría de melón, apio y espinacas, aceite de oliva, vinagre de jerez, camarones acevichados 


◇ **Carpaccio Bresaola** 975

Láminas de lomo curado, rúcula, queso parmesano, tomates cherry, aceite de oliva

◇ **Hummus de** 550



Alcachofas

Puré de garbanzos con tahini, alcachofas, ajo, aceite de oliva y pita 



Nuevo



Recomendado por el Chef



Picante



Vegetariano

Ensaladas

Ensalada de Frutos de Bosque 585

Mix de lechugas, frutas deshidratadas, queso de cabra, aderezo frutos rojos


◆ **Ensalada de Burrata** 585

Queso burrata, peras caramelizadas al balsámico, mermelada de tomate y rúcula fresca

Ensalada Caesar 585

Caesar tradicional, crotones y parmesano

◆ **Ensalada de Pera al Vino** 650

Pera al vino, crostini de stracciatella di burrata, bresaola y rúcula fresca 

Sopas & Cremas

◆ **Velouté de Champiñones** 395

Sopa cremosa de champiñones silvestres, mascarpone y ciboulette

◆ **Sopa de Cebollas Gratinadas** 495

Sopa de cebolla tradicional francesa, queso gruyere y pan brioche

Crema de Maíz Dulce 395


Sopa cremosa de maíz dulce

Arroces Melosos

Risotto de Chivo 950

Estofado de chivo, guandules, plátano maduro glaseado, queso de cabra

◆ **Risotto Milanese & Ossobuco** 1,300

Arroz cremoso de azafrán, ossobuco de cordero en cocción lenta, gremolata 

◆ **Risotto de Hongos** 950

Trufa Negra

Arroz cremoso, hongos y pasta de trufa negra 

◆ Nuevo

 Recomendado por el Chef

 Picante

 Vegetariano


Pastas

Chicken Stroganoff	750	Ñoquis de Plátanos Maduros	650
<i>Pasta corta, champiñones, pollo y parmesano</i>		<i>Salsa cremosa, tocineta y parmesano</i>	
◇ Sorrentini de Espinaca y Ricotta	1,250	◇ Fetuccini & Salmón Grill	1,250
<i>Pasta rellena, panna rossa, queso burrata y pesto de albahaca</i>		<i>Salsa de quesos, filete de salmón al grill y rúcula fresca</i>	
Formaggio	650	◇ Fetuccini & Lomo de Angus	1,250
<i>Pasta larga, salsa de quesos & parmesano</i>		<i>Juliana de Angus, champiñones, trufa y parmesano</i> 	
◇ Lasagna Bolognesa	815	◇ Ravioli de Plin	1,100
<i>Ragú de res, bechamel y parmesano</i>		<i>Ravioli de carne, salsa de trufa negra</i> 	

House Specialties

◇ Camarones estilo Busara	950	◇ Roulade de Pollo	850
<i>Risotto, ajo, guindilla, cebolla y fumet de mariscos</i>		<i>Queso, plátano maduro confitado, tocineta, bañada con velouté de limón, cremosa de batata dulce trufada</i>	
◇ Baby Back Ribs BBQ	850	Salmón al Grill	1,255
<i>Costillas de cerdo sous- vide, salsa barbacoa ahumada, papas fritas</i>		<i>Filete de salmón grillado al limón, y su selección de acompañante al gusto</i>	
◇ Pulpo Gallego a la Parrilla	1,550	◇ Pesca del día estilo Thai	750
<i>Pimentón de la vera, aceite de oliva, ajo y papas baby</i>		<i>Glaseado thai de piña, puré de calabaza y leche de coco</i> 	

◇ Nuevo

 Recomendado por el Chef

 Picante

 Vegetariano

Del Horno de Carbon

Todas carnes al carbon incluyen salsa & sides

Tomahawk de Cerdo

Salsa bbq con cebollitas fritas y puré de maíz

1,495

Picana Steak

Filete de res 30oz, acompañamientos y salsa de su elección, recomendado para compartir 2 a 3 personas
 Término recomendado 3/4, 35 minutos de preparación

4,350

Medallón Black Angus

Medallón de res angus 8oz, risotto de hongos y trufa, salsa bordelesa
 Término recomendado 1/2, 15 a 20 minutos de preparación

1,950

Rib Eye de Cerdo

Filete de cerdo 10oz, y su selección de acompañamiento y salsa

845

Arrachera 10 oz

Su selección de acompañamiento y salsa a su selección

1,750

Filete Chateaubriand

Tenderloin Angus USDA, 24oz, acompañamientos y salsa de su elección para compartir 2 a 3 personas
 Término recomendado 3/4, 35 minutos de preparación

5,375

Denver Steak

Filete de res Angus 10oz, acompañamientos y salsa a su elección
 Término recomendado 3/4, 25 minutos de preparación

1,300

Rib Eye Angus

Medallón de res 16oz con marmoleo, tierno y jugoso
 Término recomendado 1/2, 25 minutos de preparación

2,595

Angus Burger BLT

Certified Angus Beef®, lechuga, tomate, mozzarella, tocineta, mayonesa, papas fritas

750

Salsas

Chimichurri
 Champiñones
 Bordelesa
 Pimienta
 Barbecue
 Meunière
 Ajillo

150

Sides

Vegetales grillados	Puré de papas
Batatas dulces	Papas fritas
Puré de yuca	Ensalada Camp David
Tartiflete de maíz & tocinetas	Tostones de yuca
Fritos Verdes	

300

Espárragos verdes 525

◆ Nuevo

🍴 Recomendado por el Chef

🌶️ Picante

🌿 Vegetariano

Chef Ejecutivo

Sebastian Corbo