

Frías

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

◆ **Rollitos de Salmón** 850
crocante

Mousse de salmón ahumada en masa de filo salmón & caviar 

◆ **Ceviche Caribeño** 725

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

◆ **Hummus de** 550
Alcachofas

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

Carpaccio de Res 975

Lomo marinado en hierbas, parmesano, rúcula y tomate cherry

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

Capressa Crocante 585

Mozzarella, tomate sobre una cama de rúcula, prociutto crocante & reducción balsámico y pesto de albahaca



Nuevo



Vegetariano



Picante



Recomendado por el Chef

*Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos

IMPUESTOS NO INCLUIDOS

Ensaladas

Ensalada de Frutos de Bosque

585

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

Ensalada Caesar

585

Caesar tradicional, crotones y parmesano

Ensalada de Burrata

895

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

Sopas & Cremas

Crema de Hongos

395

Sopa cremosa de champiñones silvestres, mascarpone y ciboulette

Crema de Maíz Dulce

395

Sopa cremosa de maíz dulce

Sopa de Cebollas Gratinadas

575

Sopa de cebolla tradicional francesa, queso gruyere y pan brioche

Arroz Melosos

Risotto de Chivo

950

Estofado de chivo, guandules, plátano maduro, leche de coco, glase de queso de cabra

Risotto de Hongos

950

Trufa Negra

Arroz cremoso, hongos y pasta de trufa negra 

Risotto Milanese & Ossobuco

1,300

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



Nuevo



Vegetariano



Picante



Recomendado por el Chef

*Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos

IMPUESTOS NO INCLUIDOS

Pastas

Chicken Stroganoff	850	Ñoquis de Plátanos Maduros	745
<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	745	◆ 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 en crema trufada	1,100
<i>Ragú de res, bechamel y parmesano</i>		<i>Ravioli de res, 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	950	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	795
<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  Vegetariano  Picante  Recomendado por el Chef

*Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos

IMPUESTOS NO INCLUIDOS

Del Horno de Carbón

Todas carnes al carbon incluyen salsa & sides

Tomahawk de Cerdo

1,595

Salsa bbq y su selección de acompañamiento

Picana Steak

4,550

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

Medallón Angus

1,950

Medallón de res angus 8oz, risotto de hongos y trufa, salsa bordelesa

Término recomendado 1/2, 15 a 20 minutos de preparación

Rib Eye de Cerdo

845

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

Tenderloin Steak

5,375

Tenderloin Angus USDA, 24oz, acompañamientos y salsa de su elección para compartir 2 a 3 personas

Término recomendado 3/4, 35 minutos de preparación

Denver Steak

1,595

Filete de res Angus 10oz, acompañamientos y salsa a su elección

Término recomendado 3/4, 25 minutos de preparación

Rib Eye Angus

2,895

Medallón de res 16oz con marmoleo, tierno y jugoso

Término recomendado 1/2, 25 minutos de preparación

Angus Burger BLT

750

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

Postres

Carrot Cake 595

Biscocho de zanahoria, glaze de azúcar, mermelada de menta y limon

Choco Flan 595

Torta de flan y chocolate con dulce de leche

Piña Colada 695

Semifreddo de coco, reinvertido de chocolate, piña caramelizada

Pecan Pie 600

Torta de nueces, decanas caramelizadas, salted caramel ice cream

Rocheles Brownies 595

Brownie con chocolate Rochelle, servido a la moda con helado de pistacho

Fondant de Coco 695

Fondant de coco & dulce de leche

Sides

Vegetales grillados

Puré de papas

Puré de yuca

Papas fritas

Fritos Verdes

Ensalada

Gratinado de maíz & tocineta

Camp David

Tostones de yuca

300

Salsas

Chimichurri

Barbecue

Champiñones

Meunière

Bordelesa

Ajillo

Pimienta

150

Chef Ejecutivo

Sebastian Corbo



Nuevo



Vegetariano



Picante



Recomendado por el Chef

*Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos

IMPUESTOS NO INCLUIDOS