



MENÚ



ENTRADAS / APPETIZERS

TATAKI \$ 14.700

Cortes de pescado local sellado acompañado de fresca ensalada, encurtidos, tuberculos locales y brotes / *Cuts of local fish sealed with fresh salad, pickles, sprouts and local tubers.*

CEVICHE \$ 15.000

Frescos cubos de pescado crudo junto cebolla morada, pepino, zanahoria, cilantro, aceite de gengibre, un toque de leche de coco y jugo de lima con arroz jazmin y tuberculo local / *Raw Local Fish, carrots, red onion, cucumber, ginger oil, coconut milk, lemon with Sweet Potatoes and rice.*

CARPACCIO \$ 14.400

Finos cortes de pescado local, alcaparras, esacamas de parmesano junto arroz jazmin, tubérculos y salsa oriental / *Local fish slices with capers, parmesan cheese asian style dressing, with rice and local tubers.*

CAMARONES AL PIL PIL \$ 13.600

Camarón en oliva, ajo, ají cacho cabra y cilantro / *Shrimps sauteed in olive oil, cacho de cabra chili and coriander*

CAMARONES APANADOS / FRIED SHRIMPS \$ 15.000

Fritos en panko y coco junto salsa teriyaki y alioli.(10 uni) / *Fried, panko and coconut with teriyaki and alioli sauce.*

ENSALADA DEL DÍA / SALAD OF THE DAY \$ 7.900

Fresca recolección de vegetales de estación, junto semillas, aceitunas y quinoa / *Fresh harvest vegetables of the season with seeds, quinoa and olive.*





MENÚ



FONDOS / MAIN DISH

RUSTICO HARE NOI / RUSTIC BEEF TENDERLOIN \$ 19.200

Corte de res junto champiñones al merlot, ajo asado y pure rustico / *Beef tenderloin with mushrooms flavoured with merlot, roasted garlic and smashed potatoes with cheese, bacon and green onion.*

RISOTTO MAR Y TIERRA / RISOTTO LAND & SEA \$ 17.200

Cremoso risotto al pomodoro junto suave pulpo y noisette de papas / *Creamy pomodoro risotto with soft octopus and noisette of potatoes.*

RISOTTO DE VEGETALES / VEGETABLES RISOTTO \$ 16.000

Cremoso risotto emulsionado con parmesano junto vegetales asados flambeados en cognac / *Creamy parmesan risotto emulsified with cheese and butter with roasted vegetables.*

PESCADO Y RISOTTO / FISH & RISOTTO \$ 16.800

Corte de pez local acompañado de risotto de camarones con toques de limón y mini ensalada / *Fresh fish cut and a shrimp risotto.*

PESCADO Y VEGETALES / FISH & VEGETABLES \$ 15.700

Pez local acompañado de vegetales salteados / *Local fish with vegetables and aioli sauce*

TAIGLATELLE \$ 15.200

Masa al huevo junto salsa de puerros y camarón con toques de reducción de aceto de modena / *Egg dough with leek sauce, shrimps and balsamic reduction of modena.*

PESCADO Y QUINOA / FISH & QUINOA \$ 16.800

Corte de pescado local junto salteado de quinoa, cebolla, zanahoria, tomate, puerro, nueces y semillas con salsa de mango y merken. / *Fish of the day with quinoa, onions, carrots, tomatoes, leek, nuts and seeds with mango and merken sauce.*

GNOCCHI PARISIENNE \$ 18.400

Suave gnocchi de papas junto a pollo y tocino flambeados en cognac en salsa blanca con frescas arverjas. / *Soft potatoe gnocchi with bacon and chicken flambe in cognac, white sauce and peas.*

PESCADO MEDITERRANEO / MEDITERRANEAN FISH \$ 17.500

Corte de pez acompañado de puré de taro, puerros, cebollines, aceitunas, alcaparras, tomates, jamón serrano, orégano flambado en cachaza y vino blanco. / *Fresh fish with mashed taro, leek, green onions, olives, capers, tomatoes, ham, oregano flambe with cachaza and white wine.*

CARNE DE LA SEMANA / MEAT OF THE WEEK \$ 19.800

Corte de res con acompañamiento y salsa a eleccion. / *Cut of tenderloin with side dish and sauce.*

ACOMPÑAMIENTOS / SIDE DISH \$ 3.700

papas fritas, arroz, camotes fritos, ensalada, pure rustico, camote cocido.
French fries, rice, fried sweet potatoes, boiled sweet potatoe

SALSA / SAUCES \$ 2.200

pomodoro, roquefort, white sauce, dark sauce, aioli, mushrooms, garlic sauce.



MENÚ



POSTRES / DESSERTS

HELADO / ICE CREAM \$ 4.500
Helado casero. / *Homemade ice cream*

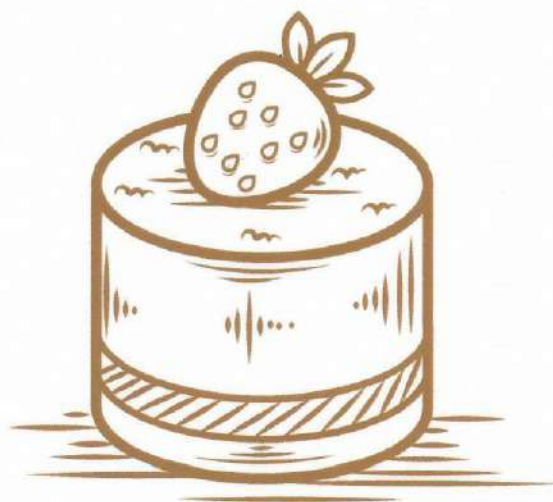
ENSALADA DE FRUTAS / FRUIT SALADS \$ 4.000
Recolección de fruta fresca del día. / *Harvest of the day*

POSTRE DEL DÍA \$ 5.800
Dejate sorprender por la inspiración del chef. / *Let get surprised by the chef inspiration*

CRÈME BRÛLÉ \$ 4.600
Suave crema de vainilla de Tahití y caramelo. / *Soft vanilla cream from Tahiti and caramel.*

TRIFLE \$ 4.900
Postre por texturas, cremoso azucarado, galleta en trozos, frutos del día y salsa. / *Texture dessert, sweet creamy, scrambled cookie, fruit of the day and sauce.*

DEGUSTACIÓN DE POSTRES \$ 6.800
Creme brulee, brownie, panacota de café, helado. / *Creme brulee, brownie, coffee panacota and ice cream ball.*





VINOS



SYRAH

<i>Montes Alpha</i>	\$ 26.000
<i>Tabalí Pedregoso Gran Reserva</i>	\$ 21.000

CABERNET SAUVIGNON

<i>Montes Alpha</i>	\$ 25.000
<i>Los Vascos Reserva</i>	\$ 21.000
<i>Caliterra Tributo</i>	\$ 19.000

CARMENERE

<i>Montes Limited Selection</i>	\$ 20.000
<i>Arboleda</i>	\$ 27.700

MERLOT

<i>Montes Alpha</i>	\$ 25.000
<i>Tabalí Pedregoso Gran Reserva</i>	\$ 21.000
<i>Terranoble Gran Reserva</i>	\$ 22.000

PINOT NOIR

<i>Montes Outer Limits</i>	\$ 25.000
<i>Cartagena Lo Abarca</i>	\$ 23.000
<i>Montes Limited Selection</i>	\$ 21.000



VINOS



CHARDONNAY

<i>Montes Alpha</i>	\$ 25.000
<i>Tabalí Talinay</i>	\$ 28.000

SAUVIGNON BLANC

<i>Montes Outer Limits</i>	\$ 25.000
<i>Cartagena Lo Abarca</i>	\$ 22.000
<i>Tabalí Pedregoso Gran Reserva</i>	\$ 20.000

PREMIUM

<i>Montes Purple Angel (Carmenere)</i>	\$ 140.000
<i>Tabalí Roca Madre (Malbec)</i>	\$ 95.000

ESPUMANTES

<i>Moët & Chandon</i>	\$ 80.000
<i>Codorniu Brut</i>	\$ 26.000
<i>Chandon Brut</i>	\$ 27.000
<i>Maria Codorniu Rosé</i>	\$ 27.000
<i>Chandon Brut</i>	\$ 9.000

POR COPA

<i>Blanco</i>	\$ 4.500
<i>Tinto</i>	\$ 4.500