



### **ENTRADAS**

### CARPACCIO DE SALMÓN

¢6,700

Finas láminas de salmón saborizadas con aderezo cítrico de maracuyá, alcaparras, almendras y limón. Ensaladilla de arúgula y champiñones.

### 👔 CEVICHE MIXTO EN SANGRITA

¢5,500

Dados de pescado blanco y camarones, marinados en jugo de limón, cebolla, chile dulce, aceitunas negras, culantro y sangrita de tomate con jengibre, Acompañado con hojuelas de plátano verde.

### 🐒 CEVICHE DE PESCADO

¢4,500

Dados de pescado blanco, marinados en jugo de limón, cebolla, chile dulce, culantro y reducción tropical de ají con cítricos. Acompañado con hojuelas de plátano verde.

### CARPACCIO DE RES

¢7,000

Finas láminas de lomito marinadas con aderezo cítrico, queso grana padano, alcaparras, perejil y reducción de balsámico. Ensaladilla de arúgula y champiñones.

### 🐒 CREMA DE AYOTE Y PEJIBAYE

¢3,900

Ayote y pejibayes caramelizados con miel de maple, cocidos en caldo de vegetales, crema dulce y parmesano, perfumados con jengibre y cúrcuma.

### 🎉 SOPA DE TORTILLA

¢4,950

Clásica sopa mexicana, con base de tomates y vegetales tatemados, procesados y perfumados con chiles secos y apazote. Guarnecida con chips de maíz, queso, aguacate y chicharrón.

### CHORIZO PARRILLERO

¢3,500

200 gr. de chorizo artesanal a la parrilla, pan de la casa, chimichurri y encurtido de cebolla.



### 🛞 ENSALADA DE ATÚN TATAKI

¢6,500

Atún sellado con semillas de sésamo, mezcla de lechugas, manzana verde, tomate cherry, almendras tostadas, fresas frescas, cebolla morada y crujientes de arroz, aderezo cítrico a base de salsa de soja.

### **ENSALADA DE HIGOS CON JAMÓN SERRANO**

¢5,900

Láminas de jamón serrano, lechuga baby, higos, tomate cherry, queso mozzarella, crocantes de harina con hierbas y aderezo cítrico de maracuyá.

### (§) ENSALADA MIXTA CON SALMÓN

¢6,150

Lonjas de salmón cocido, semillas de hinojo, arúgula, lechugas baby, manzana verde, almendras, fresas, aderezo de yogurt y pepino.

### **ENSALADA CAPRESE**

¢5,900

Rebanadas de queso mozzarella y tomate sobre una cama de lechuga baby, napadas con aderezo pesto, reducción balsámica y crocante de harina con hierbas.





## AROMAS DE ITALIA

Elija entre pasta larga, pasta corta artesanal o libre de gluten.



### FRUTTI DI MARE

¢11,200

Mezcla de camarón, mejillones, pescado, calamar, vieira, almejas, tomate cherry, albahaca, ajo, cebolla, emulsionados con mantequilla y vino blanco. Acompañada de queso parmesano y crocante de harina con hierbas.

### **CAMARONES AURORA**

¢9,650

200 gr. de camarones salteados con ajo, cebollino, tomatillos y albahaca en salsa Aurora. Acompañada de queso parmesano y crocante de harina con hierbas.

### **PRIMAVERA**

¢6.850

Vegetales salteados en aceite de oliva perfumada con ajo, albahaca, hierbas y chile en escama. Acompañada de queso parmesano y crocante de harina con hierbas.

### **AMATRICIANA**

¢7,400

Preparada en salsa de tomate con tocineta rostizada, tomate cherry, queso mozzarella, albahaca y aceite de oliva. Acompañada de queso parmesano y crocante de harina con hierbas.

### **CARBONARA CON POLLO**

¢7,900

Clásica a base de tocineta rostizada y emulsionada en crema dulce con yema de huevo, queso grana padano y pimienta. Pechuga de pollo al grill. Acompañada de queso parmesano y crocante de harina con hierbas.





Cortes cocidos a la parrilla con sal gruesa y aceite de hierbas. Todos los platos vienen acompañados de 2 guarniciones de temporada y salsa chimichurri

¢11,900 **CHURRASCO** 

400 gr. de Iomo ancho abierto en corte mariposa.

**NEW YORK** ¢16,750

400 gr. provenientes de la parte media del lomo.

**FILET MIGNON** ¢10,500

200 gr. de lomito de res albardado con tocineta.

PECHUGA DE POLLO ¢7,600

250 gr. de filet de pechuga de pollo.

#### LOMITO DE RES EN SALSA DE HONGOS PORCINI ¢14,750

250 gr. de lomito cocido a la parrilla y rebosado en salsa cremosa de hongos porcini y reducción balsámica.

#### CORTE ESPECIAL

### **RIB EYE CHOICE**

¢24,000

340 gr. de corte de res proveniente de la parte superior de las costillas, rica en grasa natural lo que le aporta gran jugosidad.

### **ENTRAÑA DE RES ANGUS**

¢16,000

250 gr. de corte de res con sabor concentrado y jugoso.



# PLATOS FUERTES

### S

### **PUNTAS DE LOMITO JALAPEÑAS**

¢13,200

200 gr. de fajitas de lomito de res salteadas con hierbas, chile dulce y cebolla, rebosadas en salsa cremosa con jalapeño. Acompañadas de papas campesinas, ensalada coleslaw y tortillas suaves.

### **FAJITAS DE RES, POLLO O MIXTAS**

¢6,750

200 gr. de la carne de su elección cocinadas con cebolla, chile dulce, culantro y ajo rostizado, Acompañadas de canastas de frijoles molidos, guacamole y tortillas suaves.

LOS PLATOS VIENEN ACOMPAÑADOS DE 2 GUARNICIONES DE TEMPORADA

### MILANESA DE POLLO EN CREMA DE PEPPERONI

¢7,950

Filet de pechuga de pollo enharinada y frita cubierta con salsa cremosa de tomate y pepperoni.

### COSTILLA DE CERDO CARAMELIZADA ¢10,950

Costilla de cerdo corte recto, braseada a fuego lento y luego caramelizada con salsa barbacoa de tamarindo y cítricos.

# PLATOS FUERTES



### **CHIFRIJO**

¢5,250

Clásico, chicharrón de paleta de cerdo, arroz blanco y frijoles tiernos, pico de gallo, aguacate y jalapeño. Acompañado con chips de maíz.

### **ARROZ CON MARISCOS**

¢9,300

Camarones, mejillones, almejas, pescado, calamar y vieiras salteados con ajo, vegetales y arroz atomatado. Acompañado de chips de plátano y frijoles molidos.

### **ARROZ CON CAMARONES**

¢7,600

200 gr. de camarones salteados con cebolla, ajo, chile dulce y culantro, rebosados en reducción de tomate y hierbas. Acompañado de papas fritas.

### **ARROZ CON POLLO**

¢6,700

Arroz achiotado cocinado con pollo desmechado y vegetales. Acompañado de frijoles molidos, pico de gallo y papas fritas.



Precios incluyen impuestos





# DESDE LAS COSTAS

LOS PLATOS VIENEN ACOMPAÑADOS DE 2 GUARNICIONES DE TEMPORADA.

### FILET DE SALMÓN EN SALSA DE ¢12,900 MARACUYÁ CON AYOTE Y ALCAPARRAS

200 gr. de filet de salmón sellado a la parrilla y rebosado con salsa cítrica de ayote con maracuyá y alcaparras.

### FILET DE DORADO A LA LIVORNESA ¢8,800

200 gr. de filet de dorado sellado al hierro, rebosado en salsa pomodoro perfumada con alcaparras, aceitunas, chile morrón y hierbas.

### ATÚN CON COSTRA DE SEMILLAS DE \$11,700 SÉSAMO Y SALSA CÍTRICA A BASE DE SOYA

200 gr. de lomo de atún sellado con costra de semillas de ajonjolí, napado en salsa de soja con limón y jengibre.

### **CAMARONES PANCONIZADOS**

¢17,500

200 gr. de camarón panconizado, fritos y acompañados con salsa tártara agridulce.

### **SNACKS**

### HAMBURGUESA DE RES

¢7,500

Media libra de res, cocida a la parrilla y gratinada con queso cheddar, tocineta, cebolla caramelizada, salsa barbacoa, pepinillos, lechuga, tomate y cebolla curtida sobre pan brioche con aderezo francés. Acompañada con papas campesinas.

### HAMBURGUESA DE POLLO CRISPY

¢6,700

Pechuga de pollo frita, queso cheddar y aderezo de mostaza miel, pepinillos, lechuga, tomate y ensalada coleslaw sobre pan brioche con aderezo francés. Acompañada con papas campesinas.

### SÁNDWICH DE CERDO MECHADO

¢7,250

Cerdo mechado tipo ahumado con salsa barbacoa, lechuga, tomate, pepinillos, ensalada coleslow y cebolla curtida sobre pan artesanal con aderezo francés. Acompañada con papas campesinas.

### **CHORIPAN**

¢3,500

200 gr. de chorizo artesanal a la parrilla, sobre pan, ensalada coleslaw, cebolla curtida y chimichurri.

### **BURRITO DE CARNE MECHADA**

¢4,700

Carne mechada de res, queso cheddar, frijoles molidos, lechuga, pepinillos y cebolla encurtida, enrollados en una tortilla de harina. Acompañado de papas campesinas y mayo chipotle.

### **NUGGETS DE POLLO**

¢5,800

200 gr. de trocitos de pechuga de pollo fritos y rebozados con harina. Papas fritas y aderezo mostaza miel.

### **NACHOS** \*De pollo, carne o mixtos

¢6.100

Tortillas de maíz fritas sobre frijoles molidos, napados con la carne de su elección, lechuga, pico de gallo, guacamole, salsa de queso, queso rallado y natilla.

#### ALITAS DE POLLO

Alitas enteras de pollo fritas y rebozadas con harina. Acompañadas de papas fritas. Dos salsas a escoger: Barbacoa, búfalo o mostaza miel.



# PARA COMPARTIR

### SURTIDO PARA 2 PERSONAS

¢14,500

Lomo de res a la parrilla con chimichurri, carne mechada, taquitos de queso, nuggets de pollo, chicharrón de cerdo, papas campesinas, frijoles molidos, pico de gallo, tortillas suaves, jalapeño y chips de maíz.

### *S***URTIDO ESPECIAL PARA 4 PERSONAS¢21,500**

Lomo de res a la parrilla, chicharrón de cerdo, nuggets de pollo, taquitos de queso, carne mechada, ensalada coleslaw, vegetales a la parrilla, papas campesinas, frijoles molidos, pico de gallo, tortillas suaves, aderezo de mostaza miel, chimichurri, jalapeños y chips de tortilla.

Incluye chile jalapeño 🇷

### **BEBIDAS**

**BATIDOS** 

Fresa - Piña - Papaya - Limonada - Naranja Hierbabuena/Piña - Limonada/Hierbabuena - Fruit Punch

En agua ¢2,000

En leche ¢2,500

GASEOSAS	¢1,500
TROPICALES	¢1,500

### **CALIENTES**

CAFÉ NEGRO	¢1,300
CAFÉ CON LECHE	¢1,500
CAPUCCINO (CLÁSICO - VAINILLA)	¢2,000
CAFÉ LATTE	¢2,000
EXPRESSO	¢1,200
CORTADO	¢1,250
CHOCOCCINO	¢2,000
CHOCOLATE	¢1,500
TÉ NEGRO	¢750
TÉ CON LECHE	¢950

Precios incluyen impuestos

