

Sopas

Vianda 6

Buñuelo de bacalao-achiote

Calabaza 8

Camaron, encurtidos, aguacate y chicharron

Degustaciones

6 platos 68pp

Vegetariana 45pp

Taller de vinos 79pp

Gran Taller de vinos 130pp

Taller a los sentidos 200pp

Snacks

Buñuelos 7

Texturas de queso

Pizzeta 9

carne guisada

Carpaccio de solomillo 14

Trufa negra y asiago

Remolachas 6

Aires de limón y queso de cabra

Corned beef wontons 9

Alitas 10

Mac and Cheese 10

Mascarpone, trufa negra y proscuitto

Crujientes de pescado 6

Emulsión de alcaparras y pasas

Croquetas de bacalao 6

mayonesa negra

Piquillos 8

Camarones y salsa de miel

Chips de la tierra 6

Tapas

Langosta tempura 16

ensaladita de chayote y rabanos

Panza de cerdo 8

Apio- manzana verde, cilantro, vidalia asada

Apio 9

Salmorejo de bacalao- ikura, polvo de garbanzos

Pulpo 15

A la parrilla, arroz negro- asiago crujiente

Crudo 12

Atun ahi, cebolla roja- crema trufa negra y tobiko

Foie Gras 24

Pina, oporto y papas fritas

Pato ahumado 10

Acelgas, higos y ajonjolí

Alcapurrias 8

Guiso de camaron, ajo frito y amaranta

Mero 9

Tempura, viandas- huevo, jugo de pimientos rojas

Carnes

Dry aged Rib Eye 45
Tempura de espárragos mermelada de pimientos

Cordero 20
Pure de papa peruana, ketchup y ajo rostizado

Migñón de res 25
Cubierta de hierbas, Fingerling- glazeado de oporto

Cerdo ahumado 14
Yuca frita, Gofio

Pato 20
Granos- salsa ajies

Conejo 19
Puree de ñame, agrí dulce de ajo

Churrasco wagyu 28
Risotto de queso y chicharrón

Ternera 26
Hojaldre, Habichuelas blancas y chorizo

Pescados

Dorado 19
Costra de pistacho, yuca frita- emulsión de azafrán y cebollino

Bacalao 18
Ajo tostado, Soubise de pimienta roja y apio

Vieras 24
Mamposteo, tomate deshidratado

Atún a la parrilla 24
Fingerling y paprika ahumada- huevo de codorniz y almendras

Salmón 18
Macadamia, arroz Negro, salsa mantequilla y mostaza

Rodaballo 27
Amarillos, cangrejo tomate y ajo

Trío de marisco 21
calabaza y mermelada de pimiento

Por el lado

Arroz frito 6
Mamposteo 4
Papas trufadas 6
Purée de yuca 3
Fufú 3
Mofongo 4
Tostones 3
Arañitas 5
Arroz con chorizo 6
Risotto Negro 8
Purée de apio 6
Risotto de hongos 10
Pasta 8

Postre

Decadence 10
Torta de limón y almendras 10
Budin de mayorca 9
Helados de la casa 6
Esponja de chocolate 8
Cronut 8
Creme brule de calabaza 7

Cocina:
Chef: Carlos Portela,
Sous Chef: Iysha Ramirez
Commis: Johansen Quintana

Salón:
José M. Quintana
Joel Gonzalez
Marangely Casillas
Un honor servirles!

Favor comunicar cualquier alergia, o requisito nutricional especial. Consumir alimentos crudos pueden ser perjudiciales a su salud. Lo sentimos no se separan cuentas **"no split checks"**
Algunos cambios del menu requieren de costo adicional, gracias
Se incluye la propina de 15% a grupos mayores de 8