

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

	PVP
Airbags de Vitello Tonnato, morrones asados, caviar de aceitunas. <i>Airbags of Vitello Tonnato, roasted bell peppers, and olive caviar.</i>	\$11,50
Steak Tartar, emulson de ajo negro, pan romano. <i>Steak Tartare, black garlic emulsion, and Roman-style bread.</i>	\$16,00
Ostras frescas, tabasco, salsa inglesa, limón y trufa (1/2 docena). <i>Fresh oysters with Tabasco, Worcestershire sauce, lemon, and truffe f foil (half dozen).</i>	\$18,50
Tortilla española especial. <i>(Huevos, cebollas, chorizo espanol, jamon serrano) - (Eggs, onions, spanish chorizo, serrano ham)</i>	\$14,00
Carpaccio de carne, rucola y Parmigiano reggiano. <i>Thin slices of premium tenderloin, marinated with lemon, olive oil, capers, olives, onions, arugula, and Italian Parmigiano.</i>	\$15,00
Duologia de Tartar de salmón y atún Kimchi. <i>Tuna and salmon tartare duo marinated in kimchi, served with avocado.</i>	\$12,50
Langostinos curados, ensaladilla rusa con mayonesa de sus corales, Coral de pimentón. <i>Cured prawns, Russian salad, and Bisque-mayonnaise made from their corals.</i>	\$15,00
Tiradito de pescado, salsa de rocoto, encurtidos. <i>Fish tiradito with rocoto sauce and pickled vegetables</i>	\$12,50

ENTRADAS CALIENTES / WARM APPETIZERS

	PVP
Coquille de Pangora y camarones gratinados al vino blanco y parmesano. Ecuadorian premium Stonecrab and shrimp, gratinée with white winesauce and parmesan.	\$18,00
Croquetas de cocido español, emulsión de aguacate. Spanish stew croquettes with avocado emulsion and Shoestring fries.	\$11,50
Camarones a la diablo, pan de ajo, papa pajilla. Shrimp sautéed in spicy marinara sauce, garlic bread, and shoestring fries.	\$14,00
Pulpo y camarones al grill, chimichurri, balsámico, papitas chaucha, cherrys. Grilled octopus and shrimp with chimichurri, balsamic, baby potatoes, and cherry tomatoes.	\$18,00
Deconstrucción de pulpo a la gallega. Pulpo a la plancha, coral de pimentón, caldeirada. Deconstructed Galician-style octopus: grilled octopus, paprika coral, and caldeirada.	\$16,00
Calamares fritos con aioli y marinara. (Crunchy fried calamari, original Marinara sauce and homemade aioli)	\$14,00
Deconstrucción de mote con chicharrón, mayonesa de wasabi. Mote blinis with wasabi mayonnaise and crispy pork belly.	\$ 9,00
<b>SOPAS / SOUPS</b>	
Minestrone clásico al pomodoro y albahaca. (Homestyle Minestrone al Pomodoro)	\$10,00
Bisque de camarón y Langostino al brandy, crotones de camarón. Shrimp bisque with brandy-infused prawns and shrimp crostini.	\$12,00
Crema de espárragos, polvo de jamón serrano, rocas de pan. Velvety asparagus cream, delicately paired with serrano ham and crisp crostini.	\$10,00

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

PVP

Tataki de atún, tomate al horno, sal de aceitunas. Toro Tuna Tataki, Accompanied by Soy-Marinated Tomato and Black Olive Salt	\$22,50
Robalo sobre spaghetti en suave sopa de almejas al vino blanco. Bass-steak on a bed of spaghetti in a delicate white wine clam soup.	\$22,00
Pesca del día al grill, arroz caldoso de camarón, aire de bisque, pan de cilantro. Grilled Catch of the Day, Shrimp Rice Stew, Bisque Foam, and Cilantro Bread	\$22,00
Salmón con costra de almendras, glaseado en salsa teriyaki, acompañado de una delicada milhoja de papa au gratin. Salmon with an almond crust, glazed in teriyaki sauce, served with a delicate potato au gratin millefeuille.	\$22,00
Camarones en espuma de coco, puré de camote, escabeche de encurtidos y tomate. Shrimp in Coconut Foam, Sweet Potato Purée, Pickled Escabeche, and Tomato	\$22,50
Langostinos al brandy, acompañados de una milhoja de papa au gratin y una selección de vegetales asados a la parrilla. Brandy-infused prawns, served with a potato au gratin millefeuille and a selection of grilled vegetables.	\$24,00

PASTA

Ravioli de pangora y camarón en salsa rosa al Tartufo. Ecuadorian premium stonecrab and shrimp ravioli in a pink truffle sauce.	
Linguine con calamares en su tinta, camarones al grill, aioli clásico y cherrys. Linguine with squid-ink, grilled shrimp, classic aioli, and marinated cherries.	\$28,00
Gnocchi a los 4 quesos o a la Gorgonzola. Home made potato ricotta gnocchi, Gorgonzola or 4 cheeses sauce.	\$18,00
Spaghetti frutti di mare en cremoso de vino blanco. Spaghetti frutti di mare in a creamy white wine sauce.	\$16,00
Penne a la Bolognese de Picanha. Al dente penne with a rich, slow-cooked Picanha Bolognese, Italian parmigiano.	\$24,00
Caneloni de cordero, setas frescas trufadas y cremoso de albahaca. Lamb cannelloni with fresh truffled mushrooms, accompanied by a silky basil cream.	\$18,00

Precios Incluyen Impuestos

CARNES / MEATS

PVP

Tagliata de lomo fino, sal gruesa, portabellos, Milhoja de papa gratinada, rucola. Grilled Fine Tenderloin Tagliata, Sea Salt Crust, Potato Gratin, and Balsamic-Glazed Asparagus	\$24,00
Costoletta de cerdo a la milanese, puré trufado, juliana de encurtidos. Breaded Pork Cutlet Milanese Style, Truffle Mashed Potatoes, and Pickled Julienne cucumber	\$20,00
Tournedos de lomo fino a la pimienta negra, lenteja caviar, gnocchis 4 quesos, espárragos al balsámico Black Pepper-Crusted Filet Mignon Tournedos, Caviar Lentils, Four-Cheese Gnocchi, and Balsamic Asparagus	\$24,00
Costillas de cordero en costra de pan, romero y Dijon, Rúcula y rosti Rosemary-Dijon Crusted Rack of Lamb with Arugula and Rösti Potatoes	\$32,00
Lomo Saltado, estilo peruano, Arroz con chorizo, socarrat. Peruvian-Style Lomo Saltado, Chorizo Rice, and Socarrat	\$21,00
Escalopas de pollo a la mantequilla de limón, papas andinas confitadas y espinaca dulce. Lemon Butter Chicken Escalopes, Confit Andean Potatoes, and Sweet Spinach	\$18,00
Lingote de costilla de cerdo a baja temperatura, Oporto, papas andinas confitadas, vegetales salteados. Slow-Cooked Pork Ribs, boneless with Portwine Reduction, Confit Andean Potatoes, and Sautéed Vegetables.	\$20,00
Ossobuco de cordero al Tempranillo, Risotto milanese. Ossobuco of Lamb braised in rich Tempranillo Winesauce, Milanese Risotto	\$18,00
Cochinillo confitado deshuesado, salteado de pimientos, papas panadera. Slow-Cooked Boneless Suckling Pig, Sautéed mixed peppers, and roasted oregano potatoes	\$30,00
Ojo de Bife a la parrilla, Espárragos al balsámico, chips trufadas. Grilled Ribeye Steak, Balsamic-Glazed Asparagus, and Truffle-Infused Chips	\$32,00
Brisket de res en cocción lenta de vino, puré trufado, vegetales. Slow-Cooked Beef Brisket in Red Wine, Truffle Mashed Potatoes, and Sautéed Vegetables	\$35,00

RISOTTO DEL DÍA

Variedad de Risottos de temporada. Seasonal Risotto Selection	\$22,00
--	---------

Precios Incluyen Impuestos

POSTRES

PVP

Tiramisu clasico de la casa, crumble de chocolate, frutos del bosque.  
Classic Tiramisu, Chocolate Crumble, and Forest Berries. \$8,00

Strudel de manzana, salsa de vainilla y helado de temporada.  
Crunchy Apple Strudel, Vanilla Sauce, and Seasonal Ice Cream. \$9,00

Coulant de chocolate al 68%, centro liquido, tierra de suspiro, frutos frescos.  
68% Dark Chocolate Coulant, Molten center, Suspiro Crumble, and Fresh Fruits \$8,00

Torta tibia de Santiago, tierra de chocolate, helado casero de Guanábana.  
Warm almond Santiago cake, berries coulis, Guanabana ice cream \$8,50

Lingote de mascarpone, macedonia de frutos rojos, gotas de suspiro y menta.  
Creamy mascarpone cake, forest berries sauce, meringue drops \$8,00

Pavlova de manjar y nueces, Carpaccio de fresas.  
Dulce de Leche and Walnut Pavlova, Strawberry Carpaccio \$8,00