

## ENTRADAS / STARTER



<b>OSTIONES DE CULTIVO (6 pz)</b> Mignonette / aceite de oliva	\$ 290.00	<b>FARMED OYSTERS (6pz)</b> Mignonette/ olive oil	
<b>OSTION EN TEMPURA (6pz)</b> ponzu / alioli de ostion	\$ 340.00	<b>TEMPURA OYSTERS (6pz)</b> ponzu / oyster alioli	
<b>AGUACHILE DE CAMARON</b> Salsa tatemada/aguacate/ pepino/cilantro	\$ 390.00	<b>SHRIMP AGUACHILE</b> Grilled salsa / avocado / cucumber /coriander	
<b>CEVICHE DE PULPO</b> tomate criollo / aguacate / rabano morado	\$ 390.00	<b>OCTOPUS CEVICHE</b> heirloom tomato / avocado / purple radish	
<b>TIRADITO DE PESCADO</b> Alioli de chiles tatemados / hongo shitake en escabeche	\$ 310.00	<b>FISH TIRADITO</b> Grilled chiles alioli / pickled shitake mushrooms	
<b>SASHIMI ESTILO ENSENADA</b> furikake / ponzu / chile serrano / cebolla / pesca del dia	\$ 310.00	<b>ENSENADA STYLE FISH SASHIMI</b> furikake / ponzu / serrano chili / onion / catch of the day	
<b>ZANAHORIAS ROSTIZADAS</b> crema fresca / almendra tostada eneldo	\$ 210.00	<b>ROASTED CARROT</b> creme fraiche / toasted almonds dill	
<b>COLIFLOR ROSTIZADA</b> Crema de cebolla / perejil / alcaparra frita / queso parmesano	\$ 290.00	<b>ROASTED CAULIFLOWER</b> onion cream / parsley / fied capers / parmesan cheese	
<b>COL DE BRUSELAS CON TOCINETA DE LA CASA</b> pesto / mantequilla de miso y miel / piñones	\$ 265.00	<b>BRUSSEL SPROUTS WITH HOUSE MADE BACON</b> pesto / honney miso butter / pine nuts	
<b>MONTADITO DE TOMATE Y BURRATA</b> pan hogaza / burrata / tomate organico / jamon serrano	\$ 240.00	<b>TOMATO AND BURRATA CROSTINI</b> sourdough / burrata / organic tomato / serrano ham	
<b>ENSALADA ESTILO CESAR</b> Queso parmesano / furikake / crumble de pan y ajo	\$ 245.00	<b>CESAR STYLE SALAD</b> Parmesan cheese/ furikake / garlic breadcrumbs	
<b>ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO</b> Queso de cabra / menta / pistache	\$ 230.00	<b>ROASTED BEET SALAD</b> Goat cheese / mint / pistachio	

## FUERTES / MAIN

<b>PASTA RIGATONI CON CAMARON</b>	\$ 390.00	<b>RIGATONI PASTA WITH SHRIMP</b>
Bechamel / queso parmesano / alcaparras		Bechamel / parmesan cheese/ capers
<b>COSTILLA BRASEADA CON ARROZ FRITO</b>	\$ 350.00	<b>SHORT RIB FRIED RICE</b>
kimchi / mantequilla de ajo / salchicha china		kimchi / garlic butter / chinese sausage / short rib braised
<b>COSTILLA DE CERDO BABY BACK 600GR</b>	\$ 490.00	<b>BABY BACK PORK RIBS 600GR</b>
Tare de mantequilla avellanada / cebollín / cacahuete		Brown butter tare / scallion / peanut
<b>PULPO AL SARTEN CON SALSA DE CITRICOS</b>	\$ 430.00	<b>PAN FRIED OCTOPUS WITH CITRUS SAUCE</b>
Puré de camote/ escabeche de vegetales		Sweet potato purée/ escabeche veggies
<b>LOBINA RAYADA CON RISOTTO</b>	\$ 490.00	<b>STRIPED SEA BASS WHIT RISOTTO</b>
Arroz arborio / mantequilla de ajo / pimiento rostizado		arborio rice / garlic butter / roasted bell pepper
<b>POLLO ORGANICO ROSTIZADO</b>	\$ 490.00	<b>ORGANIC ROAST CHIKEN</b>
pure de zanahoria / cebolla en escabeche / salsa de sus jugos y ajo rostizado.		carrot purée / pickled onions / sauce of chicken jus and roasted garlic
<b>RIB EYE USDA PRIME</b>	\$ 1,500.00	<b>RIB EYE USDA PRIME</b>
Mantequilla de ajo / puré de papa / cebollas asadas		Garlic Butter / potato purée / grilled onions
<b>VACIO DE RES 500GR (de libre pastoreo)</b>	\$ 1,100.00	<b>FLANK STEAK 500GR (grass fed beef)</b>
pure de papa		potatoe purée

## POSTRES

<b>BIZCOCHO DE ELOTE</b>	\$ 190.00	<b>CORN CAKE</b>
Semifreddo de mora azul / hojuelas de maíz/ Compota de frutos rojos		Blueberry semifreddo / corn flakes/ Mixed berries compote
<b>PASTEL DE ZANAHORIA</b>	\$ 190.00	<b>CARROT CAKE</b>
Natilla de queso mascarpone / helado de caramelo salado		Mascarpone cheese custard / salted caramel ice cream
<b>PANNA COTTA DE MANZANILLA</b>	\$ 150.00	<b>MANZANILLA PANNA COTTA</b>
Granita de frutos rojos/ crumble de leche		Mixed berries granita/ milk crumbl
<b>QUESOS DE LA REGION</b>	\$ 350.00	<b>REGIONAL CHEESE PLATER</b>

\* precios incluyen IVA

\* precios no incluyen servicio