



## ENTRADA

### Papialpa al grill - \$21.000

Queso Papialpa asado, servido sobre mezcla de lechugas frescas y bañado en delicada mermelada de frutos rojos.

### Crostini de burrata, prosciutto y melocotón grillé - \$21.000

Tostada de pan al ajillo con queso burrata cremoso, prosciutto y melocotón asado a la parrilla.

### Ceviche de atún y mango - \$38.000

Ceviche en deconstrucción de atún fresco con mango, sandía y aguacate, emulsión de mayonesa japonesa y leche de tigre, finalizado con crumble de maíz.

### Cóctel de camarones - \$39.000

Camarones en salsa americana o mil islas, sobre cama de aguacate, acompañados de chips de plátano o galletas de soda.

### Langostinos encostrados en pasta phyllo - \$31.000

Langostinos crujientes en pasta phyllo, sobre espejo de bisqué, con yema de huevo rallada y suave salsa de queso.

### Cazuelilla de espárragos gratinados - \$25.000

Espárragos blancos con champiñones y huevos de codorniz en salsa bechamel, gratinados con quesos doble crema y parmesano, acompañados de tostadas al ajillo.

### Tabla de madurados para compartir - \$81.000

Selección de carnes frías, quesos madurados, frutas frescas, aceitunas y dips, acompañados de grissinis.

## SOPAS Y CREMAS

### Crema de tomate - \$12.000

Suave crema de tomate aromatizada con albahaca fresca y queso parmesano.

### Sopa de cebolla - \$25.000

Clásica sopa de cebolla francesa, gratinada con tostada y queso gruyère.

### Crema de langosta - \$30.000

Crema delicada de langosta, camarones y róbalo, finalizada con calabacines salteados.

## PESCADOS Y MARISCOS

### Salmón amatriciano - \$59.500

Salmón a la plancha sobre base de pesto, acompañado de pasta corta en salsa napolitana con tocino y ensalada fresca.

### Salmón a la toscana - \$52.500

Filete de salmón en salsa cremosa con espinaca, tomate y queso parmesano, acompañado de puré de papa.

### Róbalo Julio César - \$65.000

Filete de róbalo en salsa de camarones, gratinado con queso parmesano, acompañado de puré de papa y vegetales salteados en mantequilla y vino blanco.

### Atún Caribe - \$70.000

Filete de atún encostrado en panko y sésamo, sobre espejo de salsa teriyaki, acompañado de chips de plátano y ensalada de aguacate.

### Langostinos Barba Azul - \$65.000

Langostinos apanados en panko, servidos sobre puré cremoso de papa, vegetales salteados en mantequilla y vino blanco, con salsa de mango.

## CARNES Y AVES

### Pechuga de pollo parmesana - \$39.500

Pechuga rellena de queso, servida sobre salsa napolitana y tocino, acompañada de pasta al burro y ensalada italiana.

### Pollo cordon bleu - \$35.000

Pechuga rellena de jamón ahumado y queso mozzarella, empanizada en panko japonés, acompañada de puré cremoso de papa y vegetales salteados en mantequilla.

### Bondiola de cerdo al vacío - \$37.000

Medallón de cerdo (200 g) cocción lenta al vacío, en reducción de sus jugos, acompañado de arroz cremoso con champiñones, tomates parrillados y espárragos en mantequilla.

### New York steak - \$70.000

Corte Angus (250 g) a la parrilla, acompañado de papas a la francesa y salsa bearnesa.

### Lomo saltado - \$49.000

Tiras de lomo salteadas en salsa de soya y ostras, con cebolla y tomate, aromatizadas con cilantro, acompañadas de arroz blanco y papas en casco.

### Steak tres pimientos - \$52.000

Lomito de res bañado en salsa de tres pimientos, servido sobre arroz cremoso de champiñones y ensalada italiana.

### Filet mignon en salsa de champiñones - \$54.500

Solomito de res albardado en tocino, acompañado de puré cremoso de papa, zanahorias baby confitadas y espárragos al grill.

## PASTAS Y ARROCES

### Lasaña de frutos del mar - \$59.000

Lasaña de mariscos y salmón, entre capas de pasta artesanal y queso mozzarella.

### Fettuccine carbonara . \$35.000

Fettuccine en salsa cremosa de tocino ahumado, huevo, queso y albahaca fresca.

### Arroz chaufa - \$41.000

Arroz frito salteado con pollo y camarones en salsa de soya y ostras, aromatizado con ajo, jengibre y sésamo, coronado con tortilla de huevo.

### Arroz marinero - \$59.000

Arroz con salteado de mariscos y pimientos al estilo español.

## ENSALADAS

### Ensalada Cobb con pollo - \$38.900

Mezcla de lechugas con pollo parrillado, tocino crocante, tomate, aguacate, maíz tierno, crotones y salsa de queso azul.

### Ensalada César con camarón - \$38.900

Lechuga romana fresca con camarones salteados, queso parmesano, crotones y aderezo clásico de anchoas.

### Ensalada de salmón ahumado - \$48.500

Mezcla de lechugas con salmón ahumado, fresas, manzana grillé, nueces garrapiñadas, queso azul y crotones.

## VEGETARIANOS

### Tostadas con vegetales grillé - \$23.500

Tostadas de pan brioche con vegetales asados, queso feta y salsa de yogur griego.

### Poke veggie - \$20.000

Arroz frito con vegetales, albóndigas de garbanzo, salsa de yogur y tostones de harina.