

Menú de Temporada - Primavera/Verano
Seasonal Menu - Spring/Summer

APERITIVO | APPETIZER

SOPA DEL DÍA \$11

Soup of the day

PASTELILLO \$14

Pastelillo de hojaldre relleno de cerdo, pera, cebollino y piñón, con mermelada de tocineta ahumada y glaseado de fresa, champaña y miel.

Turnover filled with pork, pear, scallion and pine nut, served with smoked bacon jam and a strawberry, champagne and honey glaze.

VEGETALES \$13

Fritura de vegetales en salsa de tofu y ajonjolí, con puré de berenjena, mousse de aguacate, y crutón de maíz.

Vegetable fritter in tofu and sesame sauce, with eggplant purée, avocado mousse and corn croutons.

CONEJO \$16

Conejo confitado en salsa de fricasé sobre una tarta de hierbas frescas, con puré de zanahoria y cubos de papa amarilla

Rabbit confit in fricassee sauce over an herb infused pastry, with carrot purée and yellow potato cubes.

ENSALADA \$15

Hojas mixtas, remolacha asada, humus de remolacha, vinagreta de balsámico blanco y bayas, crema de queso de cabra y anacardos con un crocante de capicola.

Mixed greens, roasted beets, beet hummus, white balsamic vinaigrette, berries, cream of goat cheese and cashews, topped with capicola crisp.

PRINCIPAL | MAIN

PATO \$39

Pechuga de pato al vació en salsa naranja, con puré cremoso de papas y cebollas curtidas con especias.

Sous vide duck breast in orange sauce with creamy potato puree and spiced pickled onions.

***Por favor informarle a su mesero de cualquier alergia o intolerancia.**
***Please inform your server of any allergy or intolerance.**

JABALÍ \$40

Costillas de jabalí marinadas con especias ahumadas, sobre un glaseado de estragón, paprika y mostaza, acompañado por humus de garbanzo, cilantro y aguacate.

Wild boar ribs marinated in smoky spices, over a tarragon, paprika and mustard glaze, served with chickpea, cilantro and avocado hummus.

BISONTE \$36

Pasta conchiglie rellena de ragú de bisonte y queso ricotta en salsa de tomate seco y queso parmesano con un crocante de ajo y albahaca.

Conchiglie pasta filled with bison ragú and ricotta cheese, in a sun-dried tomato and parmesan cheese sauce, topped with a garlic and basil coral tuille.

RODABALLO \$40

Filete de rodaballo fresco en salsa de vino tinto y ralladura de limón, puré de nabos y semillas de mostaza y rollitos de calabacín.

Fresh halibut fillet in a red wine and lemon zest sauce, with turnip and mustard seed purée, and zucchini rolls.

MIÑÓN \$42

Filete miñón en salsa balsámica, vino tinto y frambuesa, risotto de tocineta y plátano maduro.

Filet mignon in a balsamic, red wine and raspberry sauce, with bacon and sweet plantain risotto.

POSTRE | DESSERT

LIMÓN \$15

Bizcocho de limón relleno de queso crema con baya azul, cubierto de chocolate blanco con almendras sobre una galleta de vainilla.

Lemon cake with a cream cheese and blueberry filling, covered in white chocolate with almonds over a vanilla cookie.

CHOCOLATE \$15

Media esfera de chocolate semiamargo relleno de helado de guineo, con un crocante de azúcar morena y jengibre, salsa de caramelo con chile seco y tuile de dulce de mantequilla y prosciutto tostado.

A semi-sweet chocolate half sphere filled with banana ice cream, brown sugar and ginger crunch, dried chili caramel sauce, and butterscotch tuile with toasted prosciutto.

MANGÓ \$15

Tarta de queso y mangó con mousse de frambuesa y gel de lavanda sobre una galleta de mantequilla, pistacho y nuez pacana.

Mango cheesecake with raspberry mousse and lavender gel over a pistachio and pecan shortbread.

***Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
* Consuming raw or partially cooked foods may increase your risk of foodborne illness.**

Little Foodies

CHURRASCO \$17

Churrasco con arroz y habichuelas.

Skirt steak with rice and beans.

POLLO \$12

Pechuga de pollo a la parrilla con arroz y habichuelas.

Grilled chicken breast with rice and beans.

TIRITAS DE POLLO \$12

Tiritas de pollo crujiente con batatas fritas.

Crispy chicken tenders with sweet potato fries.

PASTA \$11

Pasta penne en salsa Alfredo o mantequilla.

Penne pasta in Alfredo or butter sauce.

***Por favor informarle a su mesero de cualquier alergia o intolerancia. *Please inform your server of any allergy or intolerance.**

***Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.**

*** Consuming raw or partially cooked foods may increase your risk of foodborne illness.**