

Menú | Menu

CHILLO \$38

Filete de chillo con escamas caramelizadas, majado de papas, salsa yuzu.

Red snapper fillet with caramelized scales, mashed potatoes, yuzu sauce.

PATO \$39

Pechuga de pato sous-vide, salsa de miel y mostaza, gnocchi de batata lila.

Sous-vide duck breast, honey mustard sauce, potato gnocchi.

PASTA \$33

Pappardelle en salsa vodka, setas cremini, tomates cherry, cebolla, albahaca, piñones, aceite de trufa y queso Parmesano.

Pappardelle in vodka sauce, cremini mushrooms, cherry tomato, onion, basil, pine nuts, truffle oil and Parmesan cheese.

PORTERHOUSE \$75

Porterhouse de 24 oz a la plancha con papas fritas trufadas.

Pan Seared 24 oz porterhouse steak with truffle french fries.

CHULETAS DE CORDERO \$38

Chuletas de cordero con salsa de yogurt, mamposteo mediterráneo de lentejas.

Lamb chops with yogurt sauce, Mediterranean lentil mamposteo.

RIBEYE \$50

16 oz. Salsa de Brandy y Pimienta. Acompañado de vegetales

LANGOSTA ROULADE \$50

Relleno de camarones sobre trifongo de platano verde, maduro y yuca bañada en una ligera espuma de ajo y detalles de aceite de ajonjolí.

Stuffed with shrimp served over trifongo of sweet plantains, green plantains and casava. Garlic foam sauce and finished with annatto oil.

Acompañantes | Sides

Vegetales Salteados / Sauteed Vegetables	\$9
Mamposteo de Lentejas / Lentil Mamposteo Rice	\$6
Papas Fritas Trufadas / Truffle Fries	\$8
Risotto del día / Risotto of the Day	\$8