

## Menú | Menu

### Aperitivo | Appetizer

#### SOPA DEL DIA \$12

*Soup of the day*

#### ENSALADA MEDITERRÁNEA \$15

Arúgula fresca, pepinillo gelificado, quinoa deshidratada, aceite de oliva extra virgen y miel.

*Fresh arugula, gelified pickle, dehydrated quinoa, extra virgin olive oil and honey.*

#### KIBE \$18

Kibe especiado con salsa de yogurt y pepino.

*Spiced kibbeh with yogurt and cucumber sauce.*

#### SASHIMI TRÍO \$18

Sashimi de atún, salmón y vieiras, salsas de mango, yuzu, soya blanco, jengibre y cilantro, cebolla morada, caviar de salmón, sandía, toronja rosada, aguacate, hinojo y crujientes de wonton picantes.

*Tuna, salmon, and scallop sashimi, mango, yuzu, white soy, ginger and cilantro sauces, red onion, salmon caviar, watermelon, pink grapefruit, avocado, fennel, and spicy wonton chips.*

#### SHORT RIB \$22

Horneado 12 horas. Hummus, pan pita y zanahoria.

*12 hour brased. Hummus, pita bread and carrots.*

### Principal | Main

#### QUAIL \$26

Codorniz. Marinado Criollo. Cuscus de limon y hierbas. Tomatoes Cereza.

*Creole marinade. Lime and herbs cous cous. Cherry Tomatoes.*

#### BRANZINO \$38

Filete de branzino servido con salsa romesco y chimichurri mediterráneo en una cama de arugula y aceite de oliva.

*Branzino fillet with romesco sauce and Mediterranean chimichurri. Served with arugula and olive oil.*

#### MIÑÓN \$46

Filete, salsa de vino tinto, setas porcini, puré de malanga, morcilla, coliflor.

*Filet, red wine sauce, porcini mushrooms, taro root, blood sausage, cauliflower.*

**\*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.**