

**Menú de Temporada / Seasonal Menu**

Invierno / Winter 2025

**Aperitivo | Appetizer**

**SOPA DEL DIA \$11**

*Soup of the day*

**RAVIOLLO \$18**

**Relleno de trufas y setas, reducción de vino tinto, crema de trufas.**

*Filled with truffles and mushrooms, red wine reduction, truffle cream.*

**ATÚN \$15**

**Arroz, aguacate, cebollines, nori crocante, salsa oriental, mayonesa picante.**

*Tuna, rice, avocado, chives, crispy nori, oriental sauce, spicy mayonnaise.*

**CROQUETA \$13**

**Pernil asado, arroz, gouda ahumado, bechamel, escabeche de gandul.**

*Croquette, roasted pork, rice, smoked gouda, bechamel, pigeon pea.*

**ENSALADA \$16**

**Espinaca, pato confitado, higo, cebolla curtida, mandarina, queso de cabra, arándanos secos, menta, miel, vinagreta de guayaba y hierbas frescas.**

*Spinach, duck confit, fig, pickled onion, mandarin, goat cheese, dried cranberries, mint, honey, guava and fresh herb vinaigrette.*

**Principal | Main**

**PASTA \$29**

**Lumache, salsa de mantequilla y salvia, ajo rostizado, tomate cherry, col de Bruselas, parmesano romano, almendras.**

*Lumache, butter and sage sauce, roasted garlic, cherry tomato, Brussels sprouts, parmesano romano, almonds.*

**RES \$42**

**Filete de res, salsa de tocineta ahumada y whisky, risotto de tomate rostizado, setas Morel.**

*Beef fillet, smoked bacon and whiskey sauce, roasted tomato risotto, morel mushrooms.*

**CHILLO \$38**

**Entero relleno de majado de batata blanca, maíz, hinojo, ajo confitado.**

*Whole snapper filled with mashed white sweet potato, corn, fennel, roasted garlic.*

\*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.

**Menú de Temporada / Seasonal Menu**

Invierno / Winter 2025

**PULPO \$38**

A la brasa con salsa de paprika ahumada, limón y aceite de oliva extra virgen, papas Yukón rostizada, vegetales.

*Grilled octopus, smoked paprika, lemon and extra virgin olive oil sauce, roasted Yukon potatoes, vegetables.*

**POLLO \$32**

Rollo con prosciutto, asiago, pimienta asado, nuez pecana, salsa de champagne, pure de calabaza moscada, oca frito.

*Chicken roulade with prosciutto, asiago, roasted peppers, and pecans, champagne sauce, butternut squash puree, fried okra.*

**Postre | Dessert**

**CHOCOLATE \$15**

Bizcocho de chocolate oscuro, 'cookies & cream', jalea de fresa y cereza.

*Dark chocolate cake, cookies & cream, strawberry and cherry jelly.*

**MELOCOTÓN \$15**

Mousse de melocotón, ganache de piña, crocante de chocolate blanco.

*Peach mousse, pineapple ganache, white chocolate brittle.*

**PECANAS \$15**

Tarta pecana, mantequilla de avellana, crema praliné, merengue de mani, salsa de vainilla.

*Pecan tart, hazelnut butter, praline cream, peanut merengue, vanilla sauce.*

Para cualquier alergia o intolerancia, por favor infórmenos/For any allergies or intolerances, please inform our staff.