

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

ATÚN TRUFADO / TRUFFLED TUNA

\$ 39.900

Tartar De Atún Cortado A La Minuta, Aderezado Con Chimichurri Japonés Trufado, Servido Sobre Ajo Blanco, Caviar De Mostaza Y Puerro Crocante
Tuna Tartare Cut A La Minuta, Seasoned with Japanese Truffled Chimichurri, Served With White Garlic, Mustard Caviar and Crispy Leek.

CARPACCIO DE LENGUA / TONGUE CARPACCIO

\$ 39.900

Carpaccio De Lengua, Marinado Con Aceite De Oliva, Cremoso Acevichado, Alioli De Ajo Negro, Alcaparras Crocantes, Capuchinas Y Crocante De Arroz
Tongue Carpaccio, Marinated with Olive Oil, Creamy Acevichado, Black Garlic Aioli, Crispy Capers, Nasturtiums and Crispy Rice.

CARPACCIO DE PULPO CON COGOLLO A LA CHAMPAGNE / OCTOPUS CARPACCIO WITH LETTUCE A LA CHAMPAGNE

\$ 69.900

Finas Laminas De Pulpo Marinadas Con Limón Y Aceite De Olivas, Finalizados Con Grana Padano, Cogollo Europeo, Tomates Confitados, Palmitos Asados, Beurre Blanc, Servido Con Tostadas De Wonton / *Thin Slices of Octopus Marinated with Lemon and Olive Oil, Finished with Grana Padano, Lettuce, Confit Tomatoes, Roasted Hearts of Palm, Beurre Blanc, Served with Wonton Toasts.*

CEVICHE DE PESCA FRESCA Y PULPO EN LECHE DE TIGRE NEGRA / FRESH FISH AND OCTOPUS CEVICHE IN BLACK TIGER MILK

\$ 69.900

Elaborado Con Pesca Fresca Del Día Y Pulpo Rostizado, Aderezados Con Leche De Tigre Negra de Togarashi, Rocoto Encurtido, Aguacate Y Servido Con Carantantas De Arroz / *Made With Fresh Catch Of The Day and Roasted Octopus, Seasoned With Black Tiger Milk and Togarashi, Pickled Rocoto, Avocado and Served with Rice Carantantas.*

SALMÓN AHUMADO DOS TEXTURAS / TWO TEXTURED SMOKED SALMON

\$ 89.900

Salmón Ahumado En Caliente, Servido En Dos Texturas, Laminado Y En Dip, Acompañado De Pepinillos De La Casa Y Tostadas De Pan Masa Madre / *Hot Smoked Salmon, Served in Two Textures, Laminated and Dipped, Accompanied by Pickles and Sourdough Bread Toast.*

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

CORAZONES DE POLLO AL JEREZ / CHICKEN HEARTS WITH SHERRY

\$ 29.900

Corazones De Pollo Sellados En Alta Temperatura, Flambeados Con Jerez Tio Pepe, Servidos Sobre Un Cremoso De Hongos Y Orellanas Selladas / *Chicken Hearts Sealed at High Temperature, Flambéed with Tio Pepe Sherry, Served Over Creamy Mushroom Sauce.*

GYOSAS DE POLLO CON CALDO DE LIMONARIA / CHICKEN GYOSAS WITH LEMONGRASS BROTH

\$ 39.900

Gyosas De Pollo, Caldo De Limonaria, Edamames Salteados, Fideos De Arroz Frito.
Chicken Gyosas, Lemongrass Broth, Stir-Fried Green Soybeans, Fried Rice Noodles.

PROVOLONE A LA BRASA CON TRUFA NEGRA / GRILLED PROVOLONE WITH BLACK TRUFFLE

\$ 47.900

Elaborada Con Queso Provolone Fundidos En El Calor De La Brasa, Pesto, Tomates Confitados, Nueces Pecanas, Aceite De Trufa Negra Y Servido Con Pan De Campo / *Made with Provolone Cheese Melted In The Heat Of The Grill, Pesto, Confit Tomatoes, Pecan Nuts, Black Truffle Oil and Served with Country Bread.*

CHICHARRÓN AL HORNO “PARA COMPARTIR 3 PAX” / BAKED CHICHARRON “TO SHARE 3 PAX”

\$ 89.900

Confitado A Baja Temperatura, Finalizado Al Horno, Piel Crocante Y Servido Con Vinagreta De Palmitos Asados.
Candied At Low Temperature, Finished In The Oven, Crispy Skin And Served With Roasted Hearts Of Palm Vinaigrette.

PULPO A LAS BRASAS / GRILLED OCTOPUS

\$ 139.900

Pulpo Llevado A 350°C A La Brasa, Servido Con Toques De Salsa Verde Tatemada Y Papas Criollas Salteadas Con Zumo De Limón Y Alioli De Ajo Negro / *Grilled Octopus at 350°C, Served with Touches of Green Tatemada Sauce and Crispy Creole Potatoes Sautéed with Lemon Juice and Black Garlic Aioli.*

Estos Precios No Incluyen el 8% Del Ipoconsumo / These Prices Do Not Include 8% Ipoconsumption

SOPAS / SOUPS

SOPA DE TOMATE SAN MARZANO / SAN MARZANO TOMATO SOUP

\$ 29.900

Sopa De Tomates San Marzano, Servido Con Crotones, Grana Padano Y Albahaca.
San Marzano Tomato Soup, Served with Croutons, Grana Padano and Basil.

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA GRATINADA CON GRUYERE / GRATIN FRENCH ONION SOUP WITH GRUYERE CHEESE.

\$ 33.900

Elaborada Con Jerez, Mezcla De Cebollas Caramelizadas Y Fondo De Vegetales, Llevada A La Brasa Con Pan De Campo Y Queso Gruyere.
Made With Sherry, A Mixture Of Caramelized Onions And Vegetables Stock, Grilled With Country Bread and Gruyere Cheese.

VELOUTE DE HONGOS / MUSHROOM VELOUTE

\$ 33.900

Elaborada Con Hongos Deshidratados, Servida Con Queso Grana Padano, Tomate Confitado, Hongos Salteados.
Made With Dehydrated Mushrooms, Served With Grana Padano Cheese, Confit Tomatoes, Sauteed Mushrooms.

SOPA TAILANDESA / THAI SOUP

\$ 39.900

Caldo Elaborado Con Fondo De Ave Y Coco, Infusionado Con Lima Kaffir Y Especies, Servida Con Hongos Laminados, Pollo, Edamames.
Broth Made With Poultry And Coconut Stock, Infused With Kaffir Lime And Spices, Served With Laminated Mushrooms, Chicken, Green Soybeans.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CESAR CON POLLO/ CESAR SALAD

\$ 47.900

Con Suprema De Pollo Campesino A La Brasa, Lechugas Romanas, Aderezo Cesar, Crotones.
With Grilled Peasant Chicken Supreme, Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Croutons.

ENSALADA WALDORF DE LA CASA CON POLLO / HOME WALDORF SALAD WITH CHICKEN

\$ 49.900

Carpaccio De Manzanas Verdes Aderezadas, Queso Azul, Pecanas Garrapiñadas, Cogollitos Aderezados Con Mayonesa De La Casa
Carpaccio Of Dressed Green Apples, Blue Cheese, Candied Pecans, Baby Baby Lettuce Dressed With House Mayonnaise

ENSALADA GRIEGA CON CAMARONES / GREEK SALAD WITH SHRIMPS

\$ 59.900

Pepino Europeo, Tomates Confitados, Aceitunas Kalamata, Queso Feta, Cebolla Encurtida, Camarones, Salsa Verde Y Cogollos Europeos Con Aceite de Hierbabuena / *European Cucumber, Candied Tomatoes, Kalamata Olives, Feta Cheese, Pickled Onions, Shrimps, With Green Sauce And European Lettuce Sprouts With Peppermint Oil.*

SUSHI / SUSHI

TUNA ROLL

\$ 47.900

Atún Fresco, Jengibre, Cebollín, Queso Philadelphia, Topping De Aguacate, Ajonjolí Negro Y Camarones Crocantes.
Fresh Tuna, Ginger, Chives, Philadelphia Cheese, Avocado Topping, Black Sesame and Crispy Shrimp.

PHILADELPHIA ROLL / PHILADELPHIA ROLL

\$ 49.900

Salmón, Aguacate, Queso Philadelphia.
Salmon, avocado, Philadelphia cheese.

ATÚN TRÚFADO / TRUFFED TUNA

\$ 59.900

Relleno De Crema De Queso Trufada, Aguacate, Palmitos Sazonados, Laminado Con Atún Y Finalizado Con Chimichurri Japonés.
Filled With Truffle Cream Cheese, Avocado, Seasoned Palmitos, Rolled With Tuna And Finished With Japanese Chimichurri.

CRISPY ROLL

\$ 59.900

Relleno Con Langostino, Queso Philadelphia, Aguacate, Caramelo De Miso, Polvorón De Pistachos Y Hilos Cítricos, **Picante Nivel Medio** / *Stuffed with Prawn, Philadelphia Cheese, Avocado, Miso Candy, Pistachio Shortbread and Citrus Threads, **Spicy Medium Level.***

Estos Precios No Incluyen el 8% Del Ipoconsumo / These Prices Do Not Include 8% Ipoconsumption

ENTREPANES

SANDWICH DE POLLO PARISINO / PARISIAN CHICKEN SANDWICH

\$ 49.900

Elaborado En Pan Brioche, Pollo Cremoso y Tocineta / *Made in Brioche Bread, Creamy Chicken and bacon*

HAMBURGUESA DE RES ANGUS BRANGUS / ANGUSBRANGUS BEEF BURGER

\$ 59.900

Brioche, Carne De Res, Cheddar, Tocineta, Cogollo Europeo y Tomate larga vida / *Brioche, Beef, Cheddar, Bacon, lettuce and Tomato.*

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

PESCADO BLANCO FRESCO EN BEURRE BLANC DE CHAMPAGNE / FRESH WHITE FISH IN BEURRE BLANC DE CHAMPAGNE

\$ 73.900

Pescado Blanco Fresco, Salsa Beurre Blanc, Salsa Bouillabaisse, Mejillones Negros, Espárragos Jumbo Rostizados Con Alioli De Ajo Negro Y Grana Padano / *Fresh White Fish, Beurre Blanc Sauce, Bouillabaisse Sauce, Black Mussels, Roasted Jumbo Asparagus with Black Garlic Aioli and Grana Padano.*

TATAKI DE ATÚN THAI / THAI TUNA TATAKI

\$ 79.900

Atún Fresco, Marinado Y Sellado En Costra De Ajonjolí, Servido Con Fideos En Caldo De Limonaria Y Especies, Finalizado Con Edamames Salteados / *Fresh Tuna, Marinated and Seared in a Sesame Crust, Served with Noodles in Lemongrass and Spice Broth, Finished with Sautéed Green Soybeans.*

ARROZ CALDOSO CON GAMBAS DEL PACIFICO / SOUPY RICE WITH PACIFIC PRAWNS

\$ 87.900

Gambas Del Pacifico Rostizadas, Arroz Caldoso Elaborado Con Fondo De Gambas, Finalizado Con Cebollín Y Aceite De Oliva, Espárragos A La Parrilla / *Roasted Pacific Prawns, Soupy Rice Made with Shrimp Stock, Finished with Chives and Olive Oil, Grilled Asparagus.*

SALMÓN ROSTIZADO / ROASTED SALMON

\$ 89.900

Salmón Rostizado En Mantequilla, Beurre Blanc, Servido Con Arroz Caldoso En Bisque Al Coco, Carantanta De Arroz Y Mini Ensalada Griega.

Roasted Salmon in Butter, Beurre Blanc, Served with Soupy Rice in Coconut Bisque, Rice Carantanta and Mini Greek Salad

CAZUELA DE MARISCOS / SEAFOOD CASSEROLE

\$ 99.900

Gambas, Camarón, Pescado Blanco, Mejillón Y Calamar, Salteados Con Hierbas Del Pacífico Y Leche De Coco, Acompañado De Arroz Blanco Y Aguacate / *Prawns, Shrimp, White Fish, Mussel and Squid, Sautéed with Pacific Herbs and Coconut Milk, Accompanied by White Rice and Avocado*

CARNES Y AVES / MEATS AND BIRDS

POLLO ROSTIZADO / ROASTED CHICKEN

\$ 59.900

Pechuga, Muslo Y Contramuslo Rostizado Al Horno Con Pimentón De La Vera, Tortellini De Queso Ricotta Y Salsa Tres Quesos.

Oven-Roasted Breast, Drumstick and Thigh With La Vera Paprika, Ricotta Cheese Tortellini And Three Cheese Sauce.

RABO DE TORO ESTOFADO / STEWED OXTAIL

\$ 69.900

Rabo De Toro Estofado En Sus Jugos, Acompañado De Arroz Basmati Y Salvaje, Cogollo Caramelizado En Saikomiso Y Ponzu.

Oxtail Braised in Its Juices, Accompanied by Basmati and Wild Rice, Caramelized Lettuce in Saikomiso and Ponzu.

COSTILLAS BABY BACK A LA BRASA / GRILLED BABY BACK RIBS

\$ 79.900

Costillas Cocidas A Fuego Lento, Finalizadas A La Brasa, Papas Criollas Con Sal Maldon Y Alioli De Ajo Negro.

Slow Cooked Ribs Finished on the Grill, Creole Potatoes with Maldon Salt and Black Garlic Aioli.

NEW YORK CERTIFIED ANGUS BEEF ®

\$ 159.900

Ubicado En El Cuarto Trasero, De Carácter Graso Y Marmoleo Alto / Located In The Rear Room, Of A Fatty Character And High Marbling. Acompañado De Tortellini De Ricotta En Salsa Tres Quesos, Salsa Bernaise,

Espárragos A La Parrilla Con Grana Padano.

Accompanied by Ricotta Tortellini in Three Cheese Sauce, Bernaise Sauce, Grilled Asparagus with Grana Padano.

Estos Precios No Incluyen el 8% Del Ipoconsumo / These Prices Do Not Include 8% Ipoconsumption

PICANHA CERTIFIED ANGUS BEEF ®	\$ 199.900
<i>Ubicado En El Cuarto Trasero, De Carácter Graso Y Marmoleo Alto / Located In The Rear Room, Of A Fatty Character And High Marbling.</i> Acompañado De Tortellini De Ricotta En Salsa Tres Quesos, Salsa Bernaise, Espárragos A La Parrilla Con Grana Padano. <i>Accompanied by Ricotta Tortellini in Three Cheese Sauce, Bernaise Sauce, Grilled Asparagus with Grana Padano.</i>	

PASTAS / PASTA

SPAGUETTI RAGÚ DE BOLOGNESA	\$ 45.900
Ragu Tradicional De Bolognesa, Cocido A Fuego Lento, Servida Con Grana Padano Y Pan De Corteza. <i>Traditional Bolognese Ragu, Slow Cooked, Served with Grana Padano and Crust Bread.</i>	
TORTELLINI DE QUESO Y ESPINACA / CHEESE AND SPINACH TORTELLINI	\$ 49.900
Salsa 3 Quesos, Gratinados, Nueces Del Nogal Y Perejil / 3 Cheese Sauce, Gratin, Walnuts and Parsley.	
FETUCCINE CARBONARA	\$ 53.900
Fettuccine, Yema De Huevo, Grana Padano, Pimienta Y Panceta Ahumada, Acompañada De Grana Padano Y Pan De Corteza. <i>Fettuccine, Egg Yolk, Grana Padano, Pepper and Smoked Bacon, Accompanied by Grana Padano and Crust Bread.</i>	

POSTRES / DESSERTS

EL CLÁSICO FLAN DE CARAMELO / THE CLASSIC CARAMEL FLAN	\$ 19.900
Tradicional Flan De Caramelo, Cremoso De Queso Y Tuile / <i>Traditional Caramel Flan, Creamy Cheese and Tuile</i>	
CREME BRULEE	\$ 19.900
Vainilla Bourbon, Macaron De Coco, Fresas / <i>Bourbon Vanilla, Coconut Macaroon, Strawberries</i>	
COPA DE HELADO / ICE CREAM CONE	\$ 19.900
Dos Bolas de Helado (de la casa) / <i>Two scoops of ice cream (on the house)</i>	
TARTA DE LECHE CARAMELIZADA / CARMELIZED MILK CAKE	\$ 23.900
Tarta De Leche Horneada, Servida Con Salsa Toffe Y Cremoso De Suero / <i>Baked Milk Tart, Served with Toffee Sauce and Creamy Buttermilk.</i>	
CREMOSO DE AREQUIPE / CREAMY FROM AREQUIPE	\$ 23.900
Uchuvas, Gel De Uchuvas, Ganache Montada, Tuile / <i>Cape Gooseberries, Cape Gooseberry Gel, Whipped Ganache, Tuile.</i>	
TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE	\$ 25.900
Ganache De Caramelo, Crujiente De Frutos Secos, Gel De Frutos Rojos / <i>Caramel Ganache, Nut Crunch, Red Fruit Gel.</i>	
COCO LOCO	\$ 25.900
Cremoso De Coco, Gel De Vodka, Ron Y Limón, Ganache Montada, Crocante Chocolate <i>Coconut Cream, Vodka Gel, Rum and Lemon, Whipped Ganache, Crispy Chocolate.</i>	
MONT BLANC	\$ 25.900
Cake De Almendras, Cremoso De Chocolate Al 65%, Cobertura De Almendras, Cognac <i>Almond Cake, 65% Creamy Chocolate, Almond Topping, Cognac</i>	

“ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.
Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.”