



# Menu

## Aperitivo | Appetizer

### Sopa del mes

*Soup of the month.*

### Atún

**Tartar de atún con glaseado oriental, un crocante de arroz, pepino, aguacate, mayonesa de limón chino, cebollín y semilla de ajonjolí.**

*Tuna Tatare with oriental glaze, crispy rice, fresh pickle, avocado, Chinese lemon mayonnaise, chives and sesame seeds.*

### Brie

**Queso Brie horneado con miel, hierbas y arándanos secos, acompañados por tostadas de pan francés.**

*Baked brie cheese with honey, herbs and dried cranberries, served with toasted french bread.*

### Salad

**Hojas Mixtas con aguacate, tomates cherry, papaya, naranja, pepino y vinagreta de limón, jengibre y mangó.**

*Mixed leaves with avocado, cherry tomatoes, papaya orange slices and cucumber, dressed in a lemon ginger and mango vinaigrette.*

## Principal | Entree

### Churrasco

**A la parrilla con chimichurri, acompañado por arroz mamposteo y vegetales de temporada.**

*Grilled skirt steak with chimichurri, served with 'arroz mamposteo' and seasonal vegetables.*

### Pollo

**Pechuga de pollo a la plancha, corte francés, con salsa de queso manchego acompañado por medallones de papas horneadas a la matequilla marrón.**

*French cut chicken breast, grilled with Manchego cheese sauce, served with potato medallions baked in brown butter.*

### Salmón

**Filete de Salmón en salsa cremosa de ralladura de limón y romero, acompañado por batata mameya asada.**

*Salmon fillet in a creamy lemon zest and rosemary sauce, served with roasted sweet potato.*

### Pasta

**Pasta fusilli en salsa cremosa de pesto con tomate seco, cebolla morada, albahaca y espinaca fresca, acompañado por pan tostado.**

*Fusilli pasta in creamy pesto sauce with sundried tomato, red onion, basil and fresh spinach, served with toasted bread.*

*add chicken (\$6) or shrimp (\$12).*

## Postre | Dessert

### Crème Brûlée

### Tarta

**Tarta de queso de chocolate blanco.**

*White chocolate cheesecake.*

### Helados de la casa

*Homemade ice cream.*

**\*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.**

EXECUTIVE CHEF FERNANDO NIEVES