

Menú de Temporada | Seasonal Menu

Invierno | Winter 2026

Aperitivo | Appetizer

SOPA DEL DIA \$12

Soup of the day

BURRATA \$17

Queso burrata, aceite de trufas, tomates cherry, espinaca, alcaparras, piñones, caviar balsámico, vinagreta de toronja rosada.

Burrata cheese, truffle oil, cherry tomatoes, spinach, capers, pine nuts, balsamic caviar, pink grapefruit vinaigrette.

SASHIMI TRÍO \$18

Atún, salmón y vieiras, salsa de mango, yuzu, soya blanca y jengibre, jugo de cilantro, cebolla morada, caviar de salmón, melón, segmentos de toronja rosada, aguacate fresco, hojas de hinojo, crujiente de spicy wonton.

Tuna, salmon, and scallops, chilled mango, yuzu, white soy, and ginger sauce, cilantro juice, red onion, salmon caviar, melon, pink grapefruit segments, fresh avocado, fennel leaves, crispy spicy wonton.

CROCANTE DE CAMARÓN \$16

Camarón empanado en tortilla de maíz, ensalada caliente de manzana verde, pepinillo y zanahoria, salsa de pimientos confitados, mayonesa de limoncillo.

Corn-crusted shrimp, warm green apple, pickle and carrot salad, pepper sauce, lemongrass mayonnaise.

BARRIGUITAS DE VIEJA \$17

Tartas de calabaza, fondue de queso, longaniza, filete de res desmenuzado, cebolla lila curtida, queso del país, cilantro fresco y prosciutto tostado.

Pumpkin cakes, cheese & sausage fondue, shredded beef, pickled red onion, local cheese, fresh cilantro, crispy prosciutto.

***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 2026

Principal | Main

BRANZINO \$40

Filete de branzino, aceite de jengibre y tomillo, cremoso de calabaza moscada y habichuelas francesas.

Branzino fillet with ginger and thyme oil, butternut squash cream, and French beans.

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.

LANGOSTA \$MP

Rabo de langosta, salsa bullabesa, risotto de vino blanco y pimentón, tomates cherry, espárragos.

Lobster tail, bouillabaisse sauce, white wine and paprika risotto, cherry tomatoes, asparagus.

CERDO \$36

Filete de cerdo, salsa de cereza y romero, cuscús de gandules, zanahorias bebé.

Pork filet, cherry and rosemary sauce, pigeon pea couscous, baby carrots.

PATO \$39

Pechuga de pato al vacío, salsa de miel y mostaza, gnocchi de batata lila.

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

PULPO \$39

Pulpo fresco español, especias ahumadas, salsa chunky de perejil, ralladura de lima y limón, ajo fresco, aceitunas y pimientos rostizados, confit de ñame blanco en aceite de hierbas y tomate cherry.

Spanish octopus, smoked spices, chunky parsley sauce with lime and lemon zest, fresh garlic, olives, and roasted peppers, white yam confit in herb oil and cherry tomatoes.

PASTA \$33

Pappardelle, salsa de tomate, salvia, ajo rostizado y vodka, setas cremini, tomate, cebolla, albahaca y piñones, aceite de trufa, parmesano fresco.

Pappardelle, tomato sauce, sage, roasted garlic, and vodka, cremini mushrooms, tomato, onion, basil, and pine nuts, truffle oil, and fresh Parmesan.

**Por favor informarle a su mesero de cualquier alergia o intolerancia. *Please inform your server of any allergy or intolerance.*

Menú de Temporada | Seasonal Menu

Invierno | Winter 2026

Postre | Dessert

NUBE DE CHOCOLATE \$15

Bizcocho de avellanas, mousse de chocolate, caramelo de espresso.

Hazelnut cake, chocolate mousse, espresso caramel.

GALLETA DE JENGIBRE \$15

Mil hojas relleno de mousse de galleta de jengibre, chutney de china, merengue suizo, chocolate y ganache batida de canela.

Gingerbread mille-feuille filled with gingerbread cookie mousse, orange chutney, Swiss meringue, chocolate, and whipped cinnamon ganache.

TARTA PECANA \$15

Tarta de nuez pecana, caramelo salado, helado de vainilla.

Pecan tart, salted caramel, vanilla ice cream.

***Por favor informarle a su mesero de cualquier alergia o intolerancia.**

***Please inform your server of any allergy or intolerance.**