

Menú de Temporada | Seasonal Menu

Otoño | Autumn 2025

Aperitivo | Appetizer

SOPA DEL DIA \$11

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 DUO \$16

Sashimi de atún y sandía, naranja, jalapeño, aceite de cilantro.

Tuna and watermelon sashimi, orange, jalapeño, cilantro oil.

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.

RAVIOLO \$15

Pasta raviolo de remolacha relleno de puré de calabaza, salsa de batata asada, semillas de calabaza picantes.

Beet raviolo filled with pumpkin purée, roasted sweet potato sauce, spicy pumpkin seeds.

**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

Otoño | Autumn 2025

Principal | Main

BRANZINO \$40

Filete de branzino, aceite de jengibre y tomillo, puré de zanahoria, habichuelas francesas.

Branzino fillet, ginger and thyme oil, carrot purée, 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.

VIERAS \$42

Vieras, salsa de oporto y tomate, pasta de carbón de coco, aceite de trufas, vegetales de temporada.

Scallops, port and tomato sauce, coconut charcoal pasta, truffle oil, seasonal vegetables.

BUCATINI \$30

Pasta bucatini, salsa de calabacín, setas, col de Bruselas, tomate, ajo rostizado, cilantro

Bucatini pasta, zucchini sauce, mushrooms, Brussels sprouts, tomato, roasted garlic, cilantro.

**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

Otoño | Autumn 2025

Postre | Dessert

NUBE DE CHOCOLATE \$15

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

Hazelnut cake, chocolate mousse, espresso caramel.

ESPEJO DE CEREZA \$15

Bizcocho de vainilla, compota de fresa, mousse de cereza.

Vanilla cake, strawberry compote, cherry mousse.

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.