

APERITIVOS | APPETIZERS

Sopa del día | Soup of the Day

Ensalada de berro de montaña con remolacha, naranja, zanahoria, tomate cherry, semilla de calabaza, coco fresco y nuez pecana, aderezada con vinagreta de bayas y romero.

Upland cress salad with beet, orange, carrot, cherry tomato, pumpkin seed, fresh coconut, and pecan, dressed with a berries and rosemary vinaigrette.

Mosaico de atún fresco, con cebolla lila, aguacate, culis cítrico y cilantro.

Fresh tuna mosaic with lilac onion, avocado, and a citric and cilantro coulis.

Tiradito de salmón sazonado con togarashi, servido con mango, pepinillo, cebollín, hinojo, edamame y un arroz crujiente, aderezada con vinagreta de parcha y soya blanca.

Salmon tiradito seasoned with togarashi, served with mango, cucumber, chive, fresh fennel, edamame, and crispy rice, dressed with a passion fruit and white soya vinaigrette.

Arancini de espinaca, prosciutto y queso parmesano, en salsa de tomate, rayadura de naranja y albahaca, con gotas de crema de ajo rostizado.

Arancini filled with spinach, prosciutto, and parmesan cheese, in a tomato, orange zest, and basil sauce, with drops of roasted garlic cream.

Pastelillo de mofongo relleno de fricase de conejo y cebolla lila curtida, con mayonesa de recaó.

'Mofongo' turnover filled with rabbit and pickled lilac onion fricassee, with culantro mayonnaise.

Pasta conchigli, hecho en la casa, relleno de pure de vegetales, sobre una salsa de tomate asado, y rociado con pesto de espinaca, piñones y tomate seco.

Homemade conchigli pasta filled with vegetable puree, over a roasted tomato sauce, and drizzled with a spinach, pine nut and sundried tomato pesto.

PLATOS PRINCIPALES | ENTREES

Pasta mafaldine, hecho en la casa en salsa boloñesa de pollo, albahaca, tomate y chalote, con una crema de parmesano y mantequilla, y rociado con piñones.

Homemade mafaldine pasta in a chicken, basil, tomato, and shallot Bolognese, with a parmesan and butter cream, and topped with pine nuts.

Filete de rodaballo en salsa de jengibre y ají dulce confitado, servido con papa lila a la liaison.

Fresh halibut filet in a ginger and candied sweet pepper sauce, served with a purple potato a la liaison.

Langostinos en salsa de vino blanco, mantequilla, chalote, guisantes dulces, rayadura de lima y perejil, servido con pure de papa Yukón, y ensalada de chayote verde.

Prawns in a white wine, butter, shallot, sweet pea, lime zest and parsley sauce, served with Yukon potato puree and green 'chayote' salad.

Filete miñón en reducción de vino tinto con hierbas y cuatro pimientos, servido con risotto de queso mascarpone y cebolla caramelizada, adornado con zanahorias caramelizadas.

Filet mignon in a red wine, herbs and four peppers reduction, served with a mascarpone cheese and caramelized onion risotto, and garnished with caramelized carrots.

Costillas de cordero en salsa de Malta, caldo de cordero y hierbas frescas, servido con canelón de calabacín relleno de pure de berenjena y pimientos salteados en vinagre balsámico, y adornado con cipollini al horno con aceite de hierbas.

Lamb rack in a Malta, lamb broth and fresh herbs sauce, served with a zucchini cannelloni filled with a puree of eggplant and peppers sauteed in balsamic vinegar, and garnished with baked cipollini in herbs oil.

Coliflor rostizada con salsa de perejil, cilantro, pimiento piquillo, ajo y ralladura de limón, servido con cuscús perla en crema de espinaca y taragón.

Roasted cauliflower with a parsley, cilantro, piquillo pepper, garlic and lemon zest sauce, served with pearl couscous in a spinach and tarragon cream.

Pechuga de pato curado en salsa de vino oporto y pera, con buñuelos de yuca y vegetales de temporada.

Cured duck breast in a port wine and pear sauce, with yucca fritters and seasonal vegetables.

*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.

Filete de bacalao con curtido caliente de cebolla dulce, pimienta roja, pimiento amarillo, ajo e hinojo, servido con batata asada en mantequilla de naranja.

Cod filet in a sweet onion, red pepper, yellow pepper, garlic, and fennel sauce, with sweet potato roasted in orange butter.

Costillas cortas Angus ahumadas en glaseado de pera rostizada, con pure de apio, espárragos y champiñones de trompeta real.

Smoked Angus short ribs in a roasted pear glaze served with celery root pure, asparagus and royal trumpet mushrooms.

Pulpo español al guiso de paprika ahumada, azafrán, tomate rostizado, sofrito rustico y vino tinto, con arroz a lo español y tapenade de aceitunas.

Spanish octopus stewed in smoked paprika, saffron, roasted tomato, rustic 'sofrito', and red wine, served with Spanish style rice and olive tapenade.

Bistec encebollado de filete miñón, en vinagreta de vino tinto y reducción balsámica, y crocante de plátano verde, servido con arroz tocino, habichuelas rosadas, aguacate y plátano maduro.

Fillet mignon in a red wine and balsamic reduction vinaigrette, topped with caramelized onions and crispy green plantain chips, served with bacon rice, pink beans, avocado and sweet plantain.

POSTRES | DESSERTS

Bizcocho de manzana y whisky con compota de manzana y mousse de caramelo salado, sobre una galleta de especias dulces.

Apple and whiskey cake with apple compote, salted caramel mousse, and a sweet spices biscuit.

Mousse de chocolate de avellanas, ganache de chocolate oscuro, esponja de vainilla, y corteza de chocolate de leche.

Hazelnut chocolate mousse, dark chocolate ganache, vanilla sponge cake and milk chocolate bark.

Mousse de limón yuzu, dulce de lima, compota de fresa y frambuesa, granola con miel y arándano seco.

Lemon yuzu mousse, candied lime, strawberry and raspberry compote, granola with honey and dried cranberry.

Hojaldre crujiente dulce y salado con mandarina confitada, ganache de vainilla, gelatina de piña, caviar de mango y merengue de 'butterscotch'.

Sweet and salty crunchy puff pastry, mandarin confit, whipped vanilla bean ganache, pineapple gel, mango caviar, and butterscotch merengue.

Degustación de helados o sorbetes.

Ice cream or sorbet flight.

*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.

Little Foodies

Skirt steak with rice and beans or mac & cheese

Spaghetti and meatballs

Oriental chicken with white rice

Fried shrimp with sweet potato

Chicken breast with rice and beans or penne pasta

Chicken tenders with rice and beans or penne pasta

Penne pasta with butter or Alfredo sauce

Sweet and sour pork egg roll

*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.