



PRIMERO | FIRST

Sopa del Día preparada con ingredientes de temporada.
Soup of the Day prepared with seasonal ingredients.

SEGUNDO | SECOND

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.

TERCERO | THIRD

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.

CUARTO | FOURTH

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.

QUINTO | FIFTH

Tarta de nueces pecanas en caramelo salado con mousse de vainilla.
Pecan tart with salted caramel and vanilla bean mousse.

\$115 P/P | \$175 WINE PAIRING

No incluye impuestos o propinas | *Does not include taxes or gratuities*