

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

ATÚN TRUFADO / TRUFFLED TUNA

Tartar De Atún Cortado A La Minuta, Aderezado Con Chimichurri Japonés Trufado, Servido Sobre Ajo Blanco, Caviar De Mostaza Y Puerro Crocante

Tuna Tartare Cut A La Minuta, Seasoned with Japanese Truffled Chimichurri, Served With White Garlic, Mustard Caviar and Crispy Leek.

\$ 37.900

CARPACCIO DE LENGUA / TONGUE CARPACCIO

Carpaccio De Lengua, Marinado Con Aceite De Oliva, Cremoso Acevichado, Alioli De Ajo Negro, Alcaparras Crocantes, Capuchinas Y Crocante De Arroz

Tongue Carpaccio, Marinated with Olive Oil, Creamy Acevichado, Black Garlic Aioli, Crispy Capers, Nasturtiums and Crispy Rice.

\$ 37.900

GAMBAS A LA BOUILLABAISSE CON TORTA DE CHÓCOLO / PRAWNS A LA BOUILLABAISSE WITH CHOCOLATE CAKE

Gambas Rostizados En Mantequilla Avellanada Y Aceite De Achiote, Salsa Bouillabaisse, Crocante De Arroz Y Torta De Chócolo. *Roasted Prawns in Hazelnut Butter and Achiote Oil, Bouillabaisse Sauce, Crispy Rice And Chócolo.*

\$ 49.900

CEVICHE DE PESCA FRESCA Y PULPO EN LECHE DE TIGRE NEGRA / FRESH FISH AND OCTOPUS CEVICHE IN BLACK TIGER MILK

Elaborado Con Pesca Fresca Del Día Y Pulpo Rostizado, Aderezados Con Leche De Tigre Negra de Togarashi, Rocoto Encurtido, Aguacate Y Servido Con Carantantas De Arroz / *Made With Fresh Catch Of The Day and Roasted Octopus, Seasoned With Black Tiger Milk and Togarashi, Pickled Rocoto, Avocado and Served with Rice Carantantas.*

\$ 53.900

SALMÓN AHUMADO DOS TEXTURAS / TWO TEXTURED SMOKED SALMON

Salmón Ahumado En Caliente, Servido En Dos Texturas, Laminado Y En Dip, Acompañado De Pepinillos De La Casa Y Tostadas De Pan Masa Madre / *Hot Smoked Salmon, Served in Two Textures, Laminated and Dipped, Accompanied by Pickles and Sourdough Bread Toast.*

\$ 89.900

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

CORAZONES DE POLLO AL JEREZ / CHICKEN HEARTS WITH SHERRY

Corazones De Pollo Sellados En Alta Temperatura, Flambeados Con Jerez Tio Pepe, Servidos Sobre Un Cremoso De Hongos Y Orellanas Selladas / *Chicken Hearts Sealed at High Temperature, Flambéed with Tio Pepe Sherry, Served Over Creamy Mushroom Sauce.*

\$ 29.900

GYOSAS DE POLLO CON CALDO DE LIMONARIA / CHICKEN GYOSAS WITH LEMONGRASS BROTH

Gyosas De Pollo, Caldo De Limonaria, Edamames Salteados, Fideos De Arroz Frito.

Chicken Gyosas, Lemongrass Broth, Stir-Fried Green Soybeans, Fried Rice Noodles.

\$ 37.900

PROVOLONE A LA BRASA CON TRUFA NEGRA / GRILLED PROVOLONE WITH BLACK TRUFFLE

Elaborada Con Queso Provolone Fundidos En El Calor De La Brasa, Pesto, Tomates Confitados, Nueces Pecanas, Aceite De Trufa Negra Y Servido Con Pan De Campo / *Made with Provolone Cheese Melted In The Heat Of The Grill, Pesto, Confit Tomatoes, Pecan Nuts, Black Truffle Oil and Served with Country Bread.*

\$ 43.900

MEJILLONES AL VAPOR CON VINO BLANCO Y LECHE DE COCO / STEAMED MUSSELS WITH WHITE WINE AND COCONUT MILK

Mejillones Al Vapor, Salteados Con Vino Blanco Y Mantequilla, Perejil Fresco Y Leche De Coco Servidos Con Tostadas De Pan Masa Madre. *Steamed Mussels, Stir-fried with White Wine and Butter, Fresh Parsley and Coconut Milk Served With Sourdough Bread Toast*

\$ 43.900

CHICHARRÓN AL HORNO "PARA COMPARTIR 3 PAX" / BAKED CHICHARRON "TO SHARE 3 PAX"

Confitado A Baja Temperatura, Finalizado Al Horno, Piel Crocante Y Servido Con Vinagreta De Palmitos Asados.

Candied At Low Temperature, Finished In The Oven, Crispy Skin And Served With Roasted Hearts Of Palm Vinaigrette.

\$ 89.900

PULPO A LAS BRASAS / GRILLED OCTOPUS

Pulpo Llevado A 350°C A La Brasa, Servido Con Toques De Salsa Verde Tatemada Y Papas Criollas Salteadas Con Zumo De Limón Y Alioli De Ajo Negro / *Grilled Octopus at 350°C, Served with Touches of Green Tatemada Sauce and Crispy Creole Potatoes Sautéed with Lemon Juice and Black Garlic Aioli.*

\$ 99.900

SOPAS / SOUPS

SOPA DE TOMATE SAN MARZANO / SAN MARZANO TOMATO SOUP

Sopa De Tomates San Marzano, Servido Con Crotones, Grana Padano Y Albahaca.

San Marzano Tomato Soup, Served with Croutons, Grana Padano and Basil.

\$ 29.900

Estos Precios No Incluyen el 8% Del Ipoconsumo / These Prices Do Not Include 8% Ipoconsumption

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA GRATINADA CON GRUYERE / GRATIN FRENCH ONION SOUP WITH GRUYERE CHEESE.	\$ 33.900
<i>Elaborada Con Jerez, Mezcla De Cebollas Caramelizadas Y Fondo De Vegetales, Llevada A La Brasa Con Pan De Campo Y Queso Gruyere. Made With Sherry, A Mixture Of Caramelized Onions And Vegetables Stock, Grilled With Country Bread and Gruyere Cheese.</i>	
VELOUTE DE ESPÁRRAGOS, BERROS Y GUISANTES / ASPARAGUS, WATERCRESS AND PEAS VELOUTE	\$ 33.900
<i>Puntas De Espárragos Salteados Con Aceite De Oliva, Berros, Galangal Y Queso Grana Padano. Asparagus Tips Sautéed with Olive Oil, Watercress, Galangal and Grana Padano Cheese.</i>	
VELOUTE DE HONGOS / MUSHROOM VELOUTE	\$ 33.900
<i>Elaborada Con Hongos Deshidratados, Servida Con Queso Grana Padano, Tomate Confitado, Hongos Salteados. Made With Dehydrated Mushrooms, Served With Grana Padano Cheese, Confit Tomatoes, Sauteed Mushrooms.</i>	
SOPA TAILANDESA / THAI SOUP	\$ 39.900
<i>Caldo Elaborado Con Fondo De Ave Y Coco, Infusionado Con Lima Kaffir Y Especies, Servida Con Hongos Laminados, Pollo, Edamames. Broth Made With Poultry And Coconut Stock, Infused With Kaffir Lime And Spices, Served With Laminated Mushrooms, Chicken, Green Soybeans.</i>	
ENSALADAS / SALADS	
ENSALADA CESAR / CESAR SALAD	\$ 43.900
<i>Con Suprema De Pollo Campesino A La Brasa, Lechugas Romanas, Aderezo Cesar, Crotones. With Grilled Peasant Chicken Supreme, Romaine Lettuce, Caesar Dressing, Croutons.</i>	
ENSALADA WALDORF DE LA CASA CON POLLO / HOME WALDORF SALAD WITH CHICKEN	\$ 49.900
<i>Carpaccio De Manzanas Verdes Aderezadas, Queso Azul, Pecanas Garrapiñadas, Cogollitos Aderezados Con Mayonesa De La Casa Carpaccio Of Dressed Green Apples, Blue Cheese, Candied Pecans, Baby Baby Lettuce Dressed With House Mayonnaise</i>	
ENSALADA GRIEGA CON CAMARONES / GREEK SALAD WITH SHRIMPS	\$49.900
<i>Pepero Europeo, Tomates Confitados, Aceitunas Kalamata, Queso Feta, Cebolla Encurtida, Camarones, Salsa Verde Y Cogollos Europeos Con Aceite de Hierbabuena / European Cucumber, Candied Tomatoes, Kalamata Olives, Feta Cheese, Pickled Onions, Shrimps, With Green Sauce And European Lettuce Sprouts With Peppermint Oil.</i>	
CARPACCIO DE PULPO CON COGOLLO A LA CHAMPAGNE / OCTOPUS CARPACCIO WITH LETTUCE A LA CHAMPAGNE	\$ 59.900
<i>Finas Laminas De Pulpo Marinadas Con Limón Y Aceite De Olivas, Finalizados Con Grana Padano, Cogollo Europeo, Tomates Confitados, Palmitos Asados, Beurre Blanc, Servido Con Tostadas De Wonton / Thin Slices of Octopus Marinated with Lemon and Olive Oil, Finished with Grana Padano, Lettuce, Confit Tomatoes, Roasted Hearts of Palm, Beurre Blanc, Served with Wonton Toasts.</i>	
SUSHI / SUSHI	
MAKIS	
TUNA ROLL	\$ 47.900
<i>Atún Fresco, Jengibre, Cebollín, Queso Philadelphia, Topping De Aguacate, Ajonjolí Negro Y Camarones Crocantes. Fresh Tuna, Ginger, Chives, Philadelphia Cheese, Avocado Topping, Black Sesame and Crispy Shrimp.</i>	
ATÚN TRÚFADO / TRUFFED TUNA	\$ 59.900
<i>Relleno De Crema De Queso Trufada, Aguacate, Palmitos Sazonados, Laminado Con Atún Y Finalizado Con Chimichurri Japonés. Filled With Truffle Cream Cheese, Avocado, Seasoned Palmitos, Rolled With Tuna And Finished With Japanese Chimichurri.</i>	
CRISPY ROLL	\$ 59.900
<i>Relleno Con Langostino, Queso Philadelphia, Aguacate, Caramelo De Miso, Polvorón De Pistachos Y Hilos Cítricos, Picante Nivel Medio / Stuffed with Prawn, Philadelphia Cheese, Avocado, Miso Candy, Pistachio Shortbread and Citrus Threads, Spicy Medium Level.</i>	
LANGOSTINO FURAY / FURAY PRAWN	\$ 61.900
<i>Relleno Con Langostino Furay, Queso Philadelphia Trufado, Coronado Con Atún Fresco Flambeada Con Chimichurri Japonés Y Alioli De Ajo Negro / Stuffed with Furay Prawn, Truffled Philadelphia Cheese, Topped with Fresh Tuna Flambeada With Japanese Chimichurri and Black Garlic Aioli.</i>	

Estos Precios No Incluyen el 8% Del Ipoconsumo / These Prices Do Not Include 8% Ipoconsumption

OTEMAKIS

NORI TAKO DE ATÚN FRESCO / FRESH TUNA NORI TAKO

Alga Nori Crocante, Atún Fresco, Aguacate, Emulsión De Cítricos / Crispy Nori Seaweed, Fresh Tuna, Avocado, Citrus Emulsion.

\$ 39.900

ENTREPANES

SANDWICH DE POLLO PARISINO / PARISIAN CHICKEN SANDWICH

Elaborado En Pan Brioche, Pollo Cremoso, Salami Pimienta y Tocineta / Made in Brioche Bread, Creamy Chicken, Pepper Salami and bacon

\$ 47.900

HAMBURGUESA DE RES ANGUS BRANGUS / ANGUSBRANGUS BEEF BURGER

Brioche, Carne De Res, Cheddar, Tocineta, Cogollo Europeo y Tomate larga vida / Brioche, Beef, Cheddar, Bacon, lettuce and Tomato.

\$ 53.900

PESCADOS Y MARISCOS / FISH AND SEAFOOD

PESCADO BLANCO FRESCO EN BEURRE BLANC DE CHAMPAGNE / FRESH WHITE FISH IN BEURRE BLANC DE CHAMPAGNE

Pescado Blanco Fresco, Salsa Beurre Blanc, Salsa Bouillabaisse, Mejillones Negros, Espárragos Jumbo Rostizados Con Alioli De Ajo Negro Y Grana Padano / Fresh White Fish, Beurre Blanc Sauce, Bouillabaisse Sauce, Black Mussels, Roasted Jumbo Asparagus with Black Garlic Aioli and Grana Padano.

\$ 69.900

TATAKI DE ATÚN THAI / THAI TUNA TATAKI

Atún Fresco, Marinado Y Sellado En Costra De Ajonjolí, Servido Con Fideos En Caldo De Limonaria Y Especies, Finalizado Con Edamames Salteados / Fresh Tuna, Marinated and Seared in a Sesame Crust, Served with Noodles in Lemongrass and Spice Broth, Finished with Sautéed Green Soybeans.

\$ 73.900

ARROZ CALDOSO CON GAMBAS DEL PACIFICO / SOUPY RICE WITH PACIFIC PRAWNS

Gambas Del Pacifico Rostizadas, Arroz Caldos Elaborado Con Fondo De Gambas, Finalizado Con Cebollín Y Aceite De Oliva, Espárragos A La Parrilla / Roasted Pacific Prawns, Soupy Rice Made with Shrimp Stock, Finished with Chives and Olive Oil, Grilled Asparagus.

\$ 79.900

CAZUELA DE MARISCOS / SEAFOOD CASSEROLE

Gambas, Camarón, Pescado Blanco, Mejillón Y Calamar, Salteados Con Hierbas Del Pacífico Y Leche De Coco, Acompañado De Arroz Blanco Y Aguacate / Prawns, Shrimp, White Fish, Mussel and Squid, Sautéed with Pacific Herbs and Coconut Milk, Accompanied by White Rice and Avocado

\$ 89.900

SALMÓN ROSTIZADO / ROASTED SALMON

Salmón Rostizado En Mantequilla, Beurre Blanc, Servido Con Arroz Caldos En Bisque Al Coco, Carantanta De Arroz Y Mini Ensalada Griega. Roasted Salmon in Butter, Beurre Blanc, Served with Soupy Rice in Coconut Bisque, Rice Carantanta and Mini Greek Salad

\$ 89.900

CARNES Y AVES / MEATS AND BIRDS

POLLO ROSTIZADO / ROASTED CHICKEN

Pechuga, Muslo Y Contramuslo Rostizado Al Horno Con Pimentón De La Vera, Tortellini De Queso Ricotta Y Salsa Tres Quesos. Oven-Roasted Breast, Drumstick and Thigh With La Vera Paprika, Ricotta Cheese Tortellini And Three Cheese Sauce.

\$ 59.900

RABO DE TORO ESTOFADO / STEWED OXTAIL

Rabo De Toro Estofado En Sus Jugos, Acompañado De Arroz Basmati Y Salvaje, Cogollo Caramelizado En Saikomiso Y Ponzu. Oxtail Braised in Its Juices, Accompanied by Basmati and Wild Rice, Caramelized Lettuce in Saikomiso and Ponzu.

\$ 65.900

COSTILLAS BABY BACK A LA BRASA / GRILLED BABY BACK RIBS

Costillas Cocidas A Fuego Lento, Finalizadas A La Brasa, Papas Criollas Con Sal Maldon Y Alioli De Ajo Negro. Slow Cooked Ribs Finished on the Grill, Creole Potatoes with Maldon Salt and Black Garlic Aioli.

\$ 71.900

PALETA DE CORDERO ROSTIZADA / ROASTED LAMB SHOULDER

En Cocción Lenta, Marinado Con Pasta De Misoyaki, Finalizado A Las Brazas Con Mantequilla De Ajo Rostizados Y Mini Ensalada Griega. Slow Cooked, Marinated With Misoyaki Paste, Grill Finished With Roasted Garlic Butter And mini Greek salad

\$ 139.900

Estos Precios No Incluyen el 8% Del Ipoconsumo / These Prices Do Not Include 8% Ipoconsumption

NEW YORK CERTIFIED ANGUS BEEF ® <i>Ubicado En El Cuarto Trasero, De Carácter Graso Y Marmoleo Alto / Located In The Rear Room, Of A Fatty Character And High Marbling.</i> Acompañado De Tortellini De Ricotta En Salsa Tres Quesos, Salsa Bernaise, Espárragos A La Parrilla Con Grana Padano. <i>Accompanied by Ricotta Tortellini in Three Cheese Sauce, Bernaise Sauce, Grilled Asparagus with Grana Padano.</i>	\$ 149.900
PICANHA CERTIFIED ANGUS BEEF ® <i>Ubicado En El Cuarto Trasero, De Carácter Graso Y Marmoleo Alto / Located In The Rear Room, Of A Fatty Character And High Marbling.</i> Acompañado De Tortellini De Ricotta En Salsa Tres Quesos, Salsa Bernaise, Espárragos A La Parrilla Con Grana Padano. <i>Accompanied by Ricotta Tortellini in Three Cheese Sauce, Bernaise Sauce, Grilled Asparagus with Grana Padano.</i>	\$ 169.900

PASTAS / PASTA

SPAGUETTI RAGÚ DE BOLOGNESA Ragu Tradicional De Bolognesa, Cocido A Fuego Lento, Servida Con Grana Padano Y Pan De Corteza. <i>Traditional Bolognese Ragu, Slow Cooked, Served with Grana Padano and Crust Bread.</i>	\$ 45.900
TORTELLINI DE QUESO Y ESPINACA / CHEESE AND SPINACH TORTELLINI Salsa 3 Quesos, Gratinados, Nueces Del Nogal Y Perejil / <i>3 Cheese Sauce, Gratin, Walnuts and Parsley.</i>	\$ 49.900
FETUCCINE CARBONARA Fetuccine, Yema De Huevo, Grana Padano, Pimienta Y Panceta Ahumada, Acompañada De Grana Padano Y Pan De Corteza. <i>Fettuccine, Egg Yolk, Grana Padano, Pepper and Smoked Bacon, Accompanied by Grana Padano and Crust Bread.</i>	\$ 51.900

POSTRES / DESSERTS

EL CLÁSICO FLAN DE CARAMELO / THE CLASSIC CARAMEL FLAN Tradicional Flan De Caramelo, Cremoso De Queso Y Tuile / <i>Traditional Caramel Flan, Creamy Cheese and Tuile</i>	\$ 19.900
CREME BRULEE Vainilla Bourbon, Macaron De Coco, Fresas / <i>Bourbon Vanilla, Coconut Macaroon, Strawberries</i>	\$ 19.900
TARTA DE LECHE CARAMELIZADA / CAMELIZED MILK CAKE Tarta De Leche Horneada, Servida Con Salsa Toffe Y Cremoso De Suero / <i>Baked Milk Tart, Served with Toffee Sauce and Creamy Buttermilk</i>	\$ 23.900
CREMOSO DE AREQUIPE / CREAMY FROM AREQUIPE Uchuvas, Gel De Uchuvas, Ganache Montada, Tuile / <i>Cape Gooseberries, Cape Gooseberry Gel, Whipped Ganache, Tuile.</i>	\$ 23.900
LA CEREZA / THE CHERRY Mousse De Cereza, Cremoso De Yogur Griego, Streuzel De Avellana / <i>Cherry Mousse, Creamy Greek Yogurt, Hazelnut Streuzel</i>	\$ 23.900
COCO LOCO Cremoso De Coco, Gel De Vodka, Ron Y Limón, Ganache Montada, Crocante Chocolate <i>Coconut Cream, Vodka Gel, Rum and Lemon, Whipped Ganache, Crispy Chocolate.</i>	\$ 25.900
TORTA DE CHOCOLATE / CHOCOLATE CAKE Ganache De Caramelo, Crujiente De Frutos Secos, Gel De Frutos Rojos / <i>Caramel Ganache, Nut Crunch, Red Fruit Gel.</i>	\$ 25.900
MONT BLANC Cake De Almendras, Cremoso De Chocolate Al 65%, Cobertura De Almendras, Cognac <i>Almond Cake, 65% Creamy Chocolate, Almond Topping, Cognac</i>	\$ 25.900

Estos Precios No Incluyen el 8% Del Ipoconsumo / These Prices Don't Include 8% Ipoconsumption

“**ADVERTENCIA PROPINA:** Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio:(601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina.”