



Experimenta un recorrido completo por el mediterráneo a través de tus sentidos.

Hemos re imaginado los sabores clásicos de los países mediterráneos, fusionando tradición y modernidad bajo la visión creativa y personal de nuestro chef. Cada receta es una expresión única de sus experiencias, donde cada detalle está elaborado con técnicas innovadoras y con un toque sorpresa que promete una experiencia personalizada y memorable.

Honramos los principios de sostenibilidad y prácticas zero waste en cada plato, preservando la esencia de la auténtica tradición de la cocina mediterránea.

Los invitamos a disfrutar de un recorrido culinario excepcional, donde cada plato refleja nuestra dedicación a la calidad, excelencia y la tradición.

LA FILOSOFÍA DETRÁS DE NUESTRA CARTA

A través de esta carta, deseamos aportar valor a nuestros comensales y al entorno, comprometidos con una cocina responsable que cuida tanto de las personas como del planeta

Sostenibilidad:

Promovemos el consumo responsable de productos locales, como la pesca del día, asegurando la preservación del ecosistema marino mientras les brindamos un pescado fresco proveniente de nuestros puertos de proximidad.

Ofrecemos café Britt, elaborado con granos de origen peruano, seleccionados con los más altos estándares de calidad.

Zero waste:

Nos comprometemos a evitar la generación de residuos utilizando nuestros ingredientes de manera íntegra, transformándolos en nuevas texturas y sabores. Innovando con técnicas de cocción inspiradas en la cocina tradicional.

Valoración de nuestros ingredientes:

Contamos con un huerto propio de hierbas, flores y productos locales tanto clásicos como exóticos, promoviendo una cocina ecológica. Además, usamos productos de proximidad cuidadosamente seleccionados a mano, libres de pesticidas y químicos nocivos. De esta manera, creamos platos saludables, equilibrados y deliciosos, acorde a nuestro pilar de Vitality.

Para preservar la autenticidad de los sabores mediterráneos, seleccionamos productos exclusivos provenientes de Europa y los integramos con productos locales tanto clásicos como exóticos, creando platos de máxima calidad

Responsabilidad social:

Apoyamos a jóvenes talentos del país a través de programas de formación personalizados, potenciando su desarrollo profesional y asegurándoles un futuro en el ámbito culinario.

ENTRADAS

Espuma de sopa de cebolla  52.00

Nuestra interpretación de uno de los platos más aclamados de la cocina francesa. Sopa francesa de cebollas con nuestro pan de cebolla casero y queso gruyere.

① ④ ⑤  Signature dish

Gazpacho y duraznos  48.00

Sentimos España de una manera innovadora, con sabores agrídulces y texturas variadas. Variedad de tomates, boquerones y granita de tomate.

① ④ ⑤ ⑧ ⑩

Consomé de almejas 62.00

Todo el mar del mediterráneo en sus 360 grados. Una mezcla divertida de diferentes sabores, texturas y temperaturas. Con brioche de caviar, calamar baby relleno de concha de abanico, salsa de tinta de calamar y bisque, erizo de mar y limón.

① ④ ⑤ ⑥ ⑦

Manchego y Kataifi  46.00

Fusionamos métodos ancestrales como la fermentación con técnicas modernas, creando sabores únicos que celebran nuestra herencia. Con arvejas, habas, vainitas, compota de arándanos, salsa de manchego, hinojo fermentado, dátiles rellenos de queso de cabra y kataifi crocante

① ④ ⑤ ⑩

Tagliolino de atún 72.00

Una mezcla fresca y ligera de culturas con un efecto sorpresa. Atún y foie gras con salsa de mozzarella, ajo fermentado y "colatura di alici"

③ ④ ⑧

- ① Sulfito ② Frutos secos ③ Sésamo ④ Lácteos ⑤ Gluten ⑥ Mariscos
⑦ Huevos ⑧ Pescado ⑨ Crustáceos ⑩ Soya ⑪ Mostaza ⑫ Huevos

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante

PLATOS DE FONDO

Tagliolini ahumado 62.00

Diferentes texturas y temperaturas, un intenso aroma a trufa y un ahumado le dan al plato un sabor único. Con fondue de parmesano, tartare de lomo fino argentino con aroma de trufa.

① ④ ⑤  Signature dish

Canilla de cordero 68.00

Un plato que entrelaza distintas culturas mediterráneas. Los ingredientes, provenientes de varios países de la región, se combinan para ofrecer un cordero sabroso. Acompañado de salsa de pimiento piquillo y queso feta, puré de papa con azafrán, espuma de salsa verde, jus de "caponata" y tuétano.

① ② ④ ⑧ ⑩ ⑪

Fetuccine de ortiga  46.00

Una pasta hecha en casa. Desde la ortiga hasta los clásicos, transformamos cada ingrediente con técnicas innovadoras para crear texturas y sabores que reinventan la pasta tradicional. Con parmentier de brócoli y parmesano, brócoli quemado, espuma de scamorza y mantequilla de avellana.

② ④ ⑤ ⑩

Filete de cerdo, croqueta de morcilla y foie gras 74.00

Un plato que rinde homenaje a los años del chef en España, con ingredientes originarios que ofrecen una experiencia de sabor inigualable. Acompañado de puré de coliflor noisette, crocante de tocino y coliflor, compota de higos y jus de ajo negro.

① ④ ⑤ ⑦ ⑩

Pollo estilo marroquí 62.00

Una reinterpretación del clásico tajine marroquí, un plato popular que cobrará vida con un toque sorpresa, elevando los sabores tradicionales del Mediterráneo. Con arroz árabe, salsa tajine, puré de berenjena quemada y sésamo, jus de harissa y especias y crocante de cous cous.

① ② ③ ④

- ① Sulfito ② Frutos secos ③ Sésamo ④ Lácteos ⑤ Gluten ⑥ Mariscos
⑦ Huevos ⑧ Pescado ⑨ Crustáceos ⑩ Soya ⑪ Mostaza ⑫ Huevos

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante

PLATOS DE FONDO

Pesca del día en salsa bilbaína 76.00

Proximidad, sostenibilidad y zero waste. Ofrecemos una experiencia de innovación que permite disfrutar el pescado de manera íntegra en texturas y sabores diferentes. Con papa fondante, alioli de lechuga de mar, piel crocante de pescado y cebolla roja encurtida.

① ④ ⑧

Pesca del día con textura de zanahoria  78.00

Rindiendo homenaje a Francia e Italia con innovación, creamos un viaje de texturas y sabores memorables. Con tortellini de tinta negra relleno de hierbas amargas, salsa bouillabaise y eneldo.

① ② ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

Berenjena ahumada, pesto y burrata  42.00

Un plato vibrante que celebra la frescura y los colores vivos de la cocina mediterránea. Acompañado de jus de tahini y sésamo negro con "ajo blanco".

① ② ③ ④ ⑤ ⑦

Rib eye black angus 160.00

Una pieza de carne jugosa que ofrece una profunda explosión de sabor en cada bocado. Servido con mantequilla ahumada, jus de carne y ensalada.

① ④

- ① Sulfito ② Frutos secos ③ Sésamo ④ Lácteos ⑤ Gluten ⑥ Mariscos
⑦ Huevos ⑧ Pescado ⑨ Crustáceos ⑩ Soya ⑪ Mostaza ⑫ Huevos

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante

POSTRES

Tiramisú

45.00

Un postre emblemático de Italia, reimaginado por nuestro chef experto. Con café, mascarpone, caramelo de café y avellanas tostadas.

① ② ④ ⑦ ⑧  Signature dish

Pie de limoncello

45.00

Descubre una experiencia sensorial para todos los sentidos. Disfruta de la frescura de la lima presentada en diversas texturas, combinada con el vibrante Limoncello, uno de los licores más emblemáticos de Italia.

① ④ ⑤ ⑦

Torta Caprese

45.00

Un clásico italiano que evoca el encanto y la riqueza de la isla de Capri. Un exquisito postre a base de chocolate y almendra, inspirado en sabores tradicionales.

① ② ④ ⑦

Mousse de frambuesa

45.00

Mezclas inusuales que crean sabores perfectos. Con granita de pepino y albahaca, frutas frescas de verano servidas con biscuit de aceitunas y almendras

① ② ⑦ ⑧

① Soya ② Frutos secos ③ Sésamo ④ Lácteos ⑤ Gluten
⑦ Huevos ⑧ Sulfitos

Precio expresados en soles, incluyen IGV y 10% de recargo al consumo

Si usted tiene alguna restricción alimentaria, favor de informar a nuestro supervisor de Restaurante