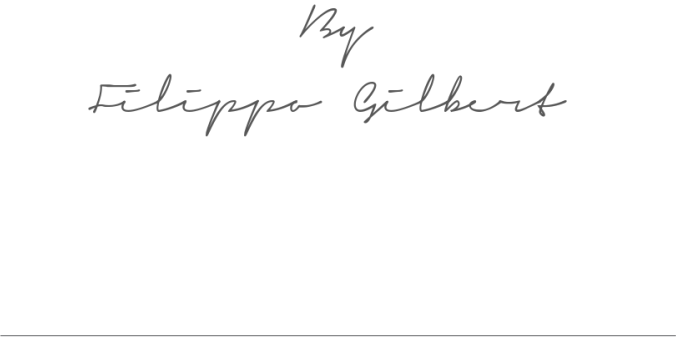




ENTRADAS

Ostras de Chanduy

Ostras frescas del Pacífico, marinadas al estilo japonés con un toque de tabasco y papas fritas con parmesano 23.50

Vieiras San Isidro

Vieiras peruanas en mantequilla, papas fritas con parmesano 23.50

Tuétano de Palmito

Palmito rostizado, queso cremoso, parmesano y salsa criolla 12.00

Ravioli Gamberetto

Masa de wantan, langostino, queso ricotta, aceite de trufa, mantequilla noisette en salsa beurre blanc y parmesano 16.00

Burrata

Queso, prosciutto, frutas de temporada, tomate cherry, albahaca, miel, pesto,tocino crocante, cebolla crocante, aceite de oliva y pan ciabatta 22.25

Berenjenas Izacaya

Puré de berenjena ahumado, acompañado de crocantes de arroz 8.75

Crispy Tuna

Tartar de atún, arroz crocante, cebolla larga, ajo crocante, ichimi togarashi y mayonesa kewpie 17.75

Corn Ribs

Choclo americano ahumado, mayonesa alioli, queso parmesano y cilantro 11.00

Huevo en la Roca

Huevo pochado, pan pita, hummus de remolacha, queso ricotta y trufa 14.75

Brócoli Rostizado

Brócoli especiado, queso parmesano, aceite de oliva, tocino y cebolla crocante 14.50

Meloso de Morcilla

Arroz japonés, morcilla, cebolla, trufa, queso de cabra y huevo pochado. 14.00

PLATOS FUERTES

Risotto Tartar Moreno

Salmón marinado en soya, aguacate, aceite de oliva y risotto con tinta de calamar. 24.95

Salmón Tierra de Fuego

Tiras de salmón finamente cortadas, sushi prensado de hummus de remolacha, pepino, aguacate, mango y frutillas. Cocinado en frío con aceite de sésamo. 25.95

Red Curry Basil

Pesca cruda del día, macerada al estilo poke japonés, fideo de arroz, coco y vegetales de temporada en curry tai. 28.00

Butter Fish

Bacalao de Galápagos en salsa miso, zaru noodles y brocolini rostizado. 35.00

Pulpo Mixtura

Pulpo en salsa mediterránea semipicante, vegetales, papas fritas, mayonesa alioli y pan ciabatta 32.40

PLATOS FUERTES

Papillote Fruti Di Mare

Fettuccine con tinta de calamar, pomodoro, vieiras, camarones, baby calamar, alemejas, pata de cangrejo, parmesano, albahaca y aceite de trufa. 38.50

Arroz San Jesús

Arroz al estilo del chef con camarones, langostinos, calamar, moluscos, pimientos escalibados y picada a base de pesto. 38.75

Tamales Punta Negra

Tamal de maíz, pangora, choclo baby al grill, aguacate, pimienta escalibado, huevo de codorniz y salsa de bisque de mariscos 24.95

Camarón Crocante

Camarón apanado en panko, arroz de sushi, aguacate, ensalada de pepino, acompañado de soya y alioli de mango. 22.25

Shrimp Mantou

Pan mantou, camarón, pepino y rábano encurtido, spicy mayo, queso crema, tomate cherry rostizado y papas dulces 16.00

Pad Thai

Fideos de arroz, camarón, pollo, vegetales, maní, cilantro y semillas de sésamo 23.00

Hellas Gyro

Pollo, cebolla, lechuga, tomate, pepino, salsa tzatziki, salsa picante, pan pita a la minuta y papas fritas 21.50

Tikka Masala

Pollo en salsa masala, yogurt griego, arroz, pan pita, y ensalada de pepino 24.50

Hongos Salvajes

Risotto de hongo porcini, variedad de hongos salvajes, trufa y queso de cabra 28.25

Cordero de la Medina

Costillas de cordero baby, falafel, hummus de remolacha, berenjenas, papa dulce, salsa tzatziki, mango encurtido y pan pita. 29.00

PLATOS FUERTES

Corte Importado (Res)

55.00

Baby Beef Wagyu (URU)

Rib Eye Angus (USA)

Acompañates (Escoger 2)

Yakimeshi Papas Mixtura

Ensalada de la casa Vegetales al grill

Ramen Takayama

Sopa japonesa inspirada en la prefectura de Takayama, lomo fino de res, huevo, vegetales de temporada y fideo ramen 22.75

Koh Mai Pai Beef

Ensalada de lomo fino, espinaca baby, menta, albahaca, mango, aguacate, cebolla colorada, pimienta rojo, cilantro, maní, fideo ramen crocante, ajonjolí y aderezo thai 24.95

Seul Roll

Kimbab roll al estilo coreano, dos preparaciones de cerdo, chucrut, tamago y vegetales de temporada. Acompañado de salsa bbq coreana y salsa soya agria 16.90

Hornado Ahumado

Bondiola de cerdo ahumada, tortilla de papa con queso, mote, aguacate, lechuga, crocante de arroz, ají y agrio 22.50

Pork Belly Bao

Pork belly cocinado a fuego lento, salsa thai, salsa de cocción, maní, cilantro, piña, cebollas, pimienta rojo y zanahorias baby en pan bao 24.50

Pizza Margarita

Salsa pomodoro, queso stracciatella, parmesano, albahaca y cebolla crocante 15.50

Pizza Portofino

Salsa pomodoro, queso stracciatella, parmesano, cebollas, espárragos, trufa negra, higos, jamón serrano, cebolla crocante, miel y reducción balsámica 19.00

*PRECIOS INCLUYEN IVA

Platos Vegetarianos o con posibilidad a convertirlos

M E R C A D O

M I X T U R A

M I X T U R A

GASTRONOMIA DE AUTOR

CHEF FILIPPO GILBERT

ARQUITECTURA Y DISEÑO

PAMELA GILBERT
OSCAR GILBERT

M E N U

EST. 2017