

By
Filippo Gilbert

ENTRADAS

Ostras de Chanduy

Ostras frescas del Pacífico, marinadas al estilo japonés con un toque de tabasco y papas fritas con parmesano 26.00

Ravioli Gamberetto

Masa de wantan, langostino, queso ricotta, aceite de trufa, mantequilla noisette en salsa beurre blanc y parmesano 19.00

Pinchos La Mar

Falso ceviche de pulpo, calamares baby rellenos de quesos y pimientos escalivados. 30.00

Meloso de Morcilla

Arroz de sushi, morcilla, cebolla, trufa, queso de cabra, huevo pochado 16.00

Burrata ^V

Queso, prosciutto, frutas de temporada, tomate cherry, albahaca, miel, pesto, tocino crocante, cebolla crocante, aceite de oliva y pan ciabatta 23.00

Berenjenas Pomodoro ^V

Puré de berenjena ahumado, salsa pomodoro, queso parmesano, aceitunas negras, mix de hojas verdes, pan 15.00

Crispy Tuna

Tartar de atún, arroz crocante, cebolla larga, ajo crocante, ichimi togarashi y mayonesa kewpie 19.00

Corn Ribs ^V

Choclo americano ahumado, mayonesa alioli, queso parmesano y cilantro 13.00

PLATOS FUERTES

Risotto Tartar Moreno

Salmón marinado en soya, aguacate, aceite de oliva y risotto con tinta de calamar 27.50

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 28.50

Coconut Fish

Lenguado, leche de coco, limon, kanicama, cebolla, pepino, arroz 29.00

Butter Fish

Robalo en salsa miso, fideo soba y brocolini 28.00

Papillote Fruti Di Mare

Fettuccine con tinta de calamar, pomodoro, vieiras, camarones, baby calamar, almejas, pata de cangrejo, parmesano, albahaca y aceite de trufa 36.00

Kimchi Iberico

Arroz, kimchi, almejas, mejillones, camarones, leche de coco, cilantro, limon, 28.00

Tamales Punta Negra

Tamal de maíz, pangora, choclo baby al grill, aguacate, pimiento escalibado, huevo de codorniz y bisque de mariscos 36.00

PLATOS FUERTES

Baos de Camarón Crocante

Baos de camaron en panko, vegetales encurtidos, sweet chili sauce, cilantro, salsa teriyaki y spicy mayo 22.00

Pad Thai ^V

Fideos de arroz, camarón, pollo, vegetales, maní, cilantro y semillas de sésamo 25.00

Gyro Platter ^V

Pollo, cebolla, lechuga, tomate, pepino, salsa tzatziki, salsa picante, pan pita a la minuta y papas fritas 24.00

Tikka Masala ^V

Pollo en salsa masala, yogurt griego, arroz, pan pita, y ensalada de pepino 27.00

Hongos Salvajes ^V

Risotto de hongo porcini, variedad de hongos, trufa y queso de cabra 30.00

Cordero de la Medina

Costillas de cordero baby, falafel, hummus de remolacha, berenjenas, camote, salsa tzatziki, mango encurtido y pan pita 32.00

Tacos de Hornado Ahumado

Bondiola de cerdo ahumada, tortilla de papa, mote, aguacate, lechuga, crocante de arroz, ají y agrio 24.00

Pork Chop Clasico

Tomahawuk de cerdo, corn bread, rabanos 28.00

PLATOS FUERTES

Corte Importado (Res)

Cowboy Angus (URU) Rib 70.

Eye Angus (URU) 00

55.

Acompañates (Escoger 2)

Yakimeshi 00 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 25.00

Koh Mai Pai Beef

Ensalada de lomo fino, espinaca baby, menta, albahaca, mango, aguacate, cebolla colorada, pimiento rojo, cilantro, maní, fideo ramen crocante, ajonjolí y aderezo thai 26.00

Pizza Margarita ^V

Salsa pomodoro, queso stracciatella, parmesano, albahaca y cebolla crocante 17.00

Pizza Portofino

Salsa pomodoro, queso stracciatella, parmesano, cebollas, espárragos, trufa negra, higos, jamón serrano, cebolla crocante, miel y reducción balsámica 25.00

*PRECIOS INCLUYEN IVA

^V Platos Vegetarianos o con posibilidad a convertirlo

APERITIVOS

VERMOUTH ANTICA FORMULA	11.00
JEREZ TIO PEPE	11.00
JEREZ PEDRO XIMENES	13.00

BAJATIVOS

DRAMBUIE	13.00
COINTREAU	12.00
PACHARAN	12.00
BAILYS	10.00
COGNAC HENESSY B.S.	16.00
BRANDY CARDENAL MENDOZA	13.50

GIN

ELEPHANT	17.50
FIFTY POUNDS	16.00
NOUAISON	19.00
OPIHR ORIENTAL SPICED	14.00
TANQUERAY TEN	15.00
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	13.00
THE BOTANIST	17.50

TEQUILA / MEZCAL

1800 ANEJO	16.50
ANTIGUA CRUZ	27.00
DON JULIO BLANCO	20.50
DON JULIO REPOSADO	21.50
DON JULIO ANEJO	23.00
DON RAMON SILVER	15.00
DON JULIO REPOSADO	16.00
MEZCAL DON RAMON	18.00

VODKA

BELVEDERE	15.00
GREY GOOSE	13.50

WHISKY

BENRIACH	17.00
BUCHANAS	13.00
BUNNAHABHAIN SINGLE MALT	20.00
GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	13.00
GLENMORANGIE 10	15.00
GLENMORANGIE 12	18.00
GLENMORANGIE 14	18.00
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	19.00
GLENMORANGIE 18	35.00
JOHNNIE WALKER BLACK	13.50
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	15.00
JOHNNIE WALKER GOLD	16.50
JOHNNIE WALKER SWING	16.00
LAGAVULIN SINGLE MALT	23.00
LAPHROAIG SINGLE MALT	19.00
OLD PARR	13.50
ARBEG SINGLE MALT	25.00
THE CHITA (JAP)	22.50
KILCHOMAN SANAIG	16.00
GLEN ALLACHIE	16.00
WOODFORD RESERVE BOURBON	17.00

RON

CARUPANO 18	13.00
CARUPANO 21	15.00
BRUGAL 1888	17.00
CIHUTAN INDIGO	13.00
GATUN 1914	21.00
EMINENTE 7 ANOS	21.00
PLANTATION XO	22.00
ZACAPA 12	13.50
ZACAPA 23	18.00

CLASICOS

NEGRONI Gin, Campari, Vermouth Rojo	13.00
NEGRONI CLARIFICADO	13.00
NEGRONI SBAGLIATO Espumante, Campari, Vermouth Rojo	13.00
APEROL SPRITZ Aperol, Espumante, Sprite	13.00
TINTO DE VERANO Vino Tinto, Sprite, Limón	9.00
REBUJITO Manzanilla, Sprite, Hierba Buena	13.00
PISCO SOUR Pisco, Limon	13.00
MOSCOW MULE Vodka, hierba buena, cerveza de gengibre, limon	14.00
CAMPARI NARANJA Campari, Jugo de Naranja	13.00
MARTINI Gin, Dry Vermouth	13.00
DIRTY MARTINI Gin, Dry Vermouth, Agua de Aceitunas	13.00
ESPRESSO MARTINI Vodka, Licor de Cafe, Brandy, Cafe	13.00
GIN TONIC Gin, Agua Tonica	16.00
OLD FASHIONED Bourbon, Bitter de Angostur, Azúcar	16.00
BLOODY MARY Vodka, Jugo de Tomate, Limon, Tabasco, Salsa Inglesa	13.50
COSMOPOLITAN Vodka, Triplesec, Cranberry	13.00
CAIPIRINHA Cachaca, limón, azúcar	12.00
OJO ROJO Cerveza, Jugo de Tomate, Tabasco, Limón	8.00
PADRINO Whisky, Amaretto	12.00
MOJITO Ron, Hierba Buena, Limón, Azúcar, Agua Tonica	13.00
HANKY PANKY Gin, Vermouth, Fernet, Naranja	13.50

CREACIONES

CHILLANGUA NEGRA Gin, Jarabe de Chillangua, Carbon Activado	13.00
CHUCULA COLADA Licor de Chucula, Ron Malibu, Limon	12.00
GREEN BASIL Vodka, Cointreau, Limon, Jarabe Mandarina/Albahaca	14.00
PALOMA VERDE Tequila, Triplesec, Jarabe de Cilantro y Jalapeno	14.00
MARGARETH Tequila, Jerez, Jarabe Mango, Limon	13.00
NEGRONI TRUFADO Gin, Vermouth Rosso, Campari, Aceite de Trufa	14.00
HONEY SOUR Whisky, Limon, Miel CBD	14.50
MANGARITA DORMILONA Mezcal, Triple sec, Jarabe de Sichuan	13.00
PINA COLADA MIXTURA Ron, Aperol, Jarabe de Banana, Romero	13.00
WHITE BABY Gin, Cointreau, Bourbon, Jarabe de Parmesano	14.00

MOCKTAILS

SPICY MANDARINA Mandarina, Cranberry, Aji Rocoto, Romero	8.00
ARÁBIGO Limón, Café, Hierba Buena	7.00
COCO Limón, Crema de coco, Leche	8.00
CILANTRO SOUR Mandarina, Frutilla, Cilantro, Limón	8.00
JAMAICA SOUR Jamaica, Pepino, Romero	7.00

TINTOS

Altos de Luzón ESP -Jumilla Monastrell	42.00
Camins del Priorat Blend ESP -Priorat Garnacha, Carinena, Merlot, Syrah	65.00
Hito ESP - Ribera del Duero Tempranillo	48.00
Cepa 21 ESP - Ribera del Duero Tempranillo	68.00
Petalos del Bierzo ESP - Bierzo Mencia	52.00
Por Tí ESP - Jumilla Monastrell, Cabernet Sauvignon	62.00
Sierra Cantabria Crianza ESP - Rioja Tempranillo	40.00
La Beliere FRA - Bordeaux Merlot	40.00
Mouton Cadet FRA - Bordeaux Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	58.00
Escudo Rojo Reserva CHI - Valle de Casablanca Carmenere	52.00
Bajo Montepulciano D' Abruzzo ITA - Abruzzo Montepulciano	35.00
La Bernardine Chateaufneuf Du Pape FRA - Chateaufneuf Du Pape Garnacha, Syrah, Mourvedre	145.00

Michael David Petite Petit USA - California Petite Syrah, Petit Verdot	95.00
Morandé AdventureTirazis CHI - Valle de Casablanca Syrah	68.00
Pio Cesare ITA - Barbera D' Alba Barbera	68.00
Poggiotondo Chianti Organico ITA - Chianti Sangiovese, Canaiolo, Colorino	43.00
Altar Uco Edad Moderna ARG - Mendoza Cavernet Sauvignon	55.00
Niepoort Lagar de Baixo POR - Bairrada Baga	56.00
Escorihuela Gascon Gran Reserva Malbec ARG - Mendoza Malbec	45.00
Altos de Luzón (1500ml) ESP -Jumilla Monastrell	75.00

ROSE

Calvet Rose D' Anjou FRA - Val de Loire Cabernet Franc - Grolleau - Gamay	36.00
La Beliere BPHR FRA - Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Chiola Ceraruolo D' Abruzzo ITA - Abruzzo Montepulciano	40.00 35.00

BLANCOS

El Zarzal ESP- Bierzo Godello	45.00
Escorihuela Gascon Gran Reserva ARG - Mendoza Chardonnay	45.00
Familia Gascon Torrontés ARG - Mendoza Torrontes	30.00
Luzon Coleccion Esp- Jumilla Macabeo-Sauvignon Blanc	30.00
Mara Martin Monterrei Esp - Monterrei Godello	35.00
Quintaluna Esp - Castilla y León Verdejo	55.00
M. Chapoutier Granges de Mirabel FRA - Coteaux de l'Ardeche Viognier	52.00
Morandé Estate Reserva CHI - Valle de Casa Blanca Sauvignon Blanc	40.00
Niepoort Anselmo & Dirk POR - Vinho Verde Alvarinho	45.00
Enigma ECU - Santa Elena Chardonnay	35.00
Altar Uco Edad Moderna ARG - Mendoza Sauvignon Blanc, Chenin Blanc	53.00

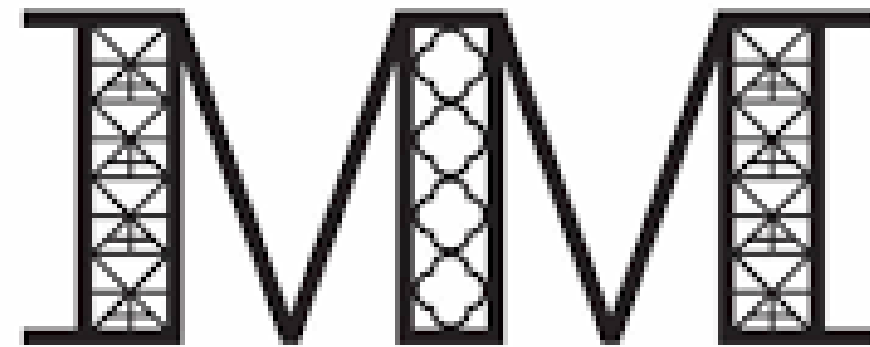
Von Winning Ruppertsberger ALE - El Pfalz Riesling	48.00
---	-------

ESPUMANTES

Juve & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva ESP - Catalunya CAVA Macabeo, Xarel-lo, Parellada	40.00
Piper Heidsieck Cuvee Brutt 750ml FRA - Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	110.00
Fin del Mundo Extra Brutt ARG - Mendoza Pinot Noir, Chardonnay	40.00
Tomasifilodora Prosecco ITA - Valdobbiadene Glera	54.00
Trenel Cremant de Bourgogne FRA - Bourgogne Chardonnay	68.00

ESPUMANTES MAGNUM

PiperHeidsieck Cuvee Brutt 1500ml FRA - Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	200.00
--	--------



MERCADO

MIXTURA