

ENTRADAS

Carpaccio de Pulpo Octopus Carpaccio	Rebanadas finas en una salsa especial de chile dulce Thinly sliced octopus with special sweet chili dressing	195
Chips de Papa 🌱 Thin Sliced Potato Chips	Papas hechas al momento con un dip del chef Made fresh seasoned potato chips, served with the chef's special dipping sauce	110
Tiradito de Robalo o Atun Fish Tiradito	Rodajas finas en salsa de maracuyá y cítricos Thinly sliced Sea Bass with passionfruit sauce	220
Chicharron de Pork Belly Crispy Pork Belly Chicharron	Chicharrón de Pork Belly bañado en una salsa especial dulce y picante servido con aguacate Crunchy & tender Pork Belly Chicharron served with avocado, fresh coriander sprouts & sweet chili salsa	290
Egg Roll Egg Roll	Rollo de huevo relleno de cangrejo, queso pepper jack, repollo y tocino, servido con alioli de jengibre y salsa teriyaki House made egg roll filled with crab, pepper jack cheese, cabbage & bacon, served with a ginger aioli & teriyaki sauce	175
Ceviche Ceviche de Pescado	Pesca del día, marinada en una salsa de cítricos, chile, cebolla verde, alcaparras y aguacate, servida sobre un wonton crujiente Catch of the day, marinated in a citrus salsa, chili, green onion, capers & avocado served atop a crispy wonton	110
Croqueta de Hongo Shitake 🌱 Shitake Mushroom Croquettes	Hongos shitake y queso crema con hierbas finas, servido con salsa de piña y jengibre Shitake mushroom & herbed cream cheese in a crisp shell, served with a pineapple & ginger salsa	175
Tacos de Rib-Eye y Tuetano Rib Eye & Bone Marrow Tacos	Carne Angus con un tuétano a lado, cebolla morada curtida, cilantro y chile hungaro Rib Eye & marrow in bone with pickled red onion, cilantro & Hungarian chili	290
Crema del día Soup of the Day	Pregunta al mesero por la crema del día Ask your server about our daily fresh soup	155

ENSALADA

<p>Verde y frutos rojos ✓ Mixed Greens & Red Berries</p>	<p>Mix de lechugas frescas, nueces, frutos rojos, queso parmesano y vinagreta de vino tinto Melody of fresh greens, nuts, red berries, fresh parmesan & a red wine vinaigrette</p>	<p>195</p>
<p>Espinacas y Arugula ✓ Spinach & Arugula</p>	<p>Espinacas frescas y arugula, fresas, higos, melón, granola y queso de cabra mezclados con vinagreta balsámica Fresh spinach & arugula, strawberries, figs, melon, granola and goat cheese tossed with a balsamic vinaigrette</p>	<p>195</p>
<p>Ensalada De Betabel ✓ Beet Salad</p>	<p>Aceite de oliva, crema de balsámico Olive oil, cream of balsamic</p>	<p>110</p>
		<p>+ Pollo Chicken (120g) 120 + Camarón Shrimp (120g) 180</p>

PASTA

<p>Linguini fresco hecha en casa Fresh House Made Linguini</p>	<p>Tomate ahumado Smoked Tomato 🍅 Crema de albahaca Basil Cream ✓ Formaggio y flor de calabacín Formaggio & Zucchini Flower ✓</p>	<p>250</p>
		<p>+ Pollo Chicken (120g) 120 + Camarón Shrimp (120g) 180</p>

USDA PRIME CUTS

USDA Prime



100% imported & aged to perfection - SOLD BY THE GRAM, MARKET SELECTION

Your server will present you with today's selections & pricing table side for your consideration (Available in limited quantities)

Fillet Mignon

Este filete se considera uno de los cortes más magros y a la vez más tiernos
This steak is considered one of the most lean yet most tender cuts

USDA Prime
Rib Eye Steak



Este filete es rico, jugoso, con un sabor completo y abundante marmoleado a lo largo
This steak is rich, juicy & full-flavored with generous marbling throughout

Vacio 400 G



El corte de carne más popular en Sudamérica, similar al filete de falda pero mucho más tierno y sabroso The most popular cut of steak in South America, similar to flank steak but much more tender & flavorful, steak-lovers will not be disappointed!

Rib eye 400 G



Nuestro filete Rib Eye es simplemente el filete premium más tierno y sabroso disponible Our feature Rib Eye cut is simply the most tender & flavorful premium steak available

ACOMPAÑAMIENTOS

Vegetales del Día Mixed Baby Vegetables \$90 ✓ Polenta Croquettes \$80 ✓
Mil hojas de papa Scalloped Potatoes \$120 ✓ Pure de Papa Potato Puree \$90 ✓
Papas Trufadas Truffle Fries \$100 🍄

PRINCIPALES

<p>Short Ribs Short Ribs</p>	<p>Un corte de cinco costillas cocinado a fuego lento, servido sobre una cama de puré de zanahoria asada, palitos de papa crujiente A slow-cooked cut of the prime 5 ribs served on a bed of roasted carrot puree, crispy buttered potato sticks</p>	<p>465</p>
<p>Pulpo a las brasas Grilled Octopus</p>	<p>Pulpo a la parrilla marinado en una salsa al ajillo y chiles, servido con puré de papa y vegetales babys salteados al wok Grilled octopus marinated in ajillo & spices, served with mashed potatoes and wok-sautéed baby vegetables</p>	<p>390</p>
<p>Chuleta de cerdo corte frances French Cut Pork Chop</p>	<p>Nuestra famosa chuleta de cerdo servida con costra de plátano, jengibre y pimienta rosa, ensalada de escarola y vinagreta de coco Our famous pork chop served with a banana, ginger & pink peppercorn crust, endive salad & a coconut vinaigrette</p>	<p>590</p>
<p>Pechuga de pollo a la parrilla Grilled Chicken Breast</p>	<p>Pechuga de pollo perfectamente asada servida con ragú de verduras tiernas, puré de patatas y salsa formaggio de flores de calabacín Perfectly grilled chicken breast served with a baby vegetable ragu, potato puree & a formaggio zucchini flower sauce</p>	<p>290</p>
<p>Camarones jumbo Grilled Jumbo Shrimp</p>	<p>Camarones gigantes frescos asados en salsa velouté de finas hierbas, servidos con ensalada de la casa y maíz asado Fresh jumbo shrimp grilled in a fine herbed velouté sauce, served with house salad & roasted corn</p>	<p>490</p>
<p>Cangrejo de conchas suave Soft Shell Crab</p>	<p>Cangrejo suave bañado en salsa de ostras ahumadas y albahaca servido con vegetales babys y polenta Soft shell crab served with baby vegetables, polenta croquette and a smoked oyster & basil sauce</p>	<p>390</p>
<p>Robalo Sea Bass</p>	<p>Robalo fresco servido sobre una cama de vegetales babys y puré de papa bañado en una con salsa de hongo cremini y pimientos dulces The freshest Sea Bass served on a bed of baby vegetables & potato puree with a cremini mushroom & sweet pepper sauce</p>	<p>450</p>
<p>Filete de Salmon Salmon Filet</p>	<p>Filete fresco de salmón servido con espárragos, ragú de espinacas y croqueta de risotto asiático bañado en salsa de jamaica Our Salmon filet served with asparagus, a spinach ragu & an asian risotto croquette bathed in an hibiscus sauce</p>	<p>450</p>

POSTRES

La creación del chef flan brulee

Pregunta a tu mesero sobre nuestra creación diaria
Ask your server about our daily creation