



ENTRADAS

CEVICHE SALMÓN PALTA

Salmón macerado en jugo de limón, cebolla morada, cilantro, pimienta morrón, palta y brusqueta de ajo.

\$8.200

ENSALADA MAR Y TIERRA

Mix de hojas verdes, salmón ahumado, champiñones, queso con especias, tomate cherry y dressing de mostaza dijon.

\$6.800

MENESTRÓN DE MARISCOS

Sudado de marisco, calamar, camarón, ostiones, pinzas, tomate, cebolla, vino blanco y porotos granados.

\$6.900



FONDOS

FILETE DE RES

Medallón de filete 220 gramos.

\$9.800

SALMÓN GRILLE

Salmón de 200 gramos.

\$8.200

FETUCCINI FRUTO DI MARE

Fetuccinis salteados en mantequilla con mariscos, crema, vino blanco y queso parmesano.

\$7.900

PULPO A LA PIEDRA

Pulpo grillado y salteado en aceite de oliva, ajo, vino blanco, jugo de limón, cama de zuchinis y brunoise de pimientos.

\$13.900





ACOMPAÑAMIENTOS

PASTELERA DE CHOCLO

Suave puré de choclo con cebolla, pimiento, albahaca y mantequilla.
\$3.800

PAPAS BRAVAS

Papas rusticas fritas, salteadas en suave crema, aromatizada con merkén, pimiento y nuez moscada.
\$3.800

CREMOSO DE MOTE

Trigo, mote en suave salsa de pesto, albahaca, nueces, ajo.
Aceite de oliva espinacas, crema y queso parmesano.
\$3.800



POSTRES

Tulipe de chocolate con helado artesanal
\$ 5.400

Timbal de chocolate con centro cremoso y helado artesanal.
\$5.400

TIRAMISÚ

Suave crema de queso . Amaretto, galletas de champagne, chocolate amargo, cafe.
\$5.400

