



MENÚ DEL DÍA

APERITIVOS

CEVICHE DE PULPO \$12.5

Servido con aderezo de maracuyá y limón, maíz, cebolla roja y chile dulce.

CEVICHE PERUANO \$8.0

Servido con aderezo de chile aji , cebolla roja, maíz y camote.

TIRADITO DE SALMÓN \$7.5

Servido con aderezo de chile aji , cebolla roja, salda ponzu y tostadas de pan ciabatta .

CARPACCIO DE RES \$7.5

Servido con tomate cherry , grana padano, y aderezo de aceitunas y alcaparras.

CAMARONES AL GRILL CON ALIOLI \$12.5

Servido con pan a la parrilla y tomate confitado cherry.

BOCAS DE ENTRAÑA CON CHIMICHURRI \$8.0

Servido con tostadas y tomate confitado cherry.

SOPAS Y ENSALADAS

CREMA DE AYOTE CON ZANAHORIA Y GENGIBRE \$3.0

SOPA DE CEBOLLA ESTILO FRANCÉS \$8.0

ENSALADA CAPRESE \$8.0

ENSALADA CÉSAR CON POLLO \$6.0

ENSALADA DE ROAST BEEF \$7.5

ENSALADA MEDITERRANEA CON QUESO FETA Y GARBANZOS \$7.0

PLATOS PRINCIPALES

FILETE DE SALMÓN A LA PARRILLA \$14.0

Servido con espinacas y tomate cherry salteadas con salsa de langostinos.

FILETE DE DORADO A LA PARRILLA \$12.5

Servido con vegetales al wok.

LOMITO TENDERIZADO \$13.0

Servido con puré de papa, tomate cherry confitado, espárragos salteados y demi-glace.

CHURRASCO A LA PARRILLA \$17.5

Servido con tomate cherry y vegetales a la parrilla, con papas mini a las hierbas y salsa chimichurri.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA RELLENA DE ESPINACAS Y MOZARELA BÚFALA \$10.0

Servido con portobello a la plancha, tomate cherry confitado, y salsa de Madeira.

MEZCLA DE MARISCOS ASADOS \$14.0

Servido con pulpo, camarones, calamares y almejas salteados en salsa pomodoro. Con una guarnición de wok de verduras.

HAMBURGUESA ANGUS CON QUESO DE CHEDDAR CABRA Y CEBOLLA MORADA CARAMELIZADA \$16.0

Servido con papas country, aros de cebolla, aguacate y alioli de chipotle.

HAMBURGUESA DE CERDO DESMENUZADA \$7.5

Servido con ensalada de col, papas country y alioli.

PASTA

SPAGHETTI BOLOGNESE \$8.0

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE \$12.5

PENNE NAPOLITANO \$6.5