

CRUDOS

SALMON PIZZA 11 (KF)

salmón fresco, mayo-anchoa, rábano, tortilla crocante

TUNA PIZZA 12 (KF)

atún AAA, mayo-shiso, aceite de trufas, tortilla crocante

CEVICHE DE CORVINA 10 (KF)

macerada en cítricos y mango, cebolla morada, cilantro, ají dulce, choclos peruanos

CEVICHE DE LANGOSTA 18 (ST)

macerada en cítricos, fresas, cebolla morada, ají dulce, cilantro

TARTARES EN SUS LATAS 15 (KF)

tartares de salmón, atún y hamachi yellowtail

CARPACCIO DE WHITE TUNA AHUMADO 11 (KF)

mayo-yuzu, quinoa crocante, granada

TIRADITO DE SALMÓN FRESCO 10 (KF)

en soya-yuzu, emulsión de mango-jalapeño, quinoa crocante

YELLOWTAIL TIRADITO 11 (KF)

hamachi yellowtail, soya-yuzu, sésamo, miso dulce

CRUDO DE ATÚN 9 (KF)

con espinacas crocantes, tempuras de chí, naranja amber-sweet, aceite de trufas

ENSALADA DE CANGREJO OSAKI 11 (disponible KF)

hilos de kani osaki cremoso, tempura spikes, tobiko rojo, wakame

PEQUEÑOS PLATOS DEL MAR

DUMPLINGS DE CAMARONES 9

con salsa de albaricoque, pimientos rojos

ROCK PRAWN SLIDERS 15

mini hamburguesas de langostinos crocantes, salsa dragon-yuzu

LANGOSTINOS AZAHAR 16

en hilos de masa phillo crocante, aderezo asiático

SASHIMI (4 PZS)

SALMÓN 10 (KF)

HAMACHI YELLOWTAIL 12 (KF)

MACKAREL 11 (KF)

TUNA 9 (KF)

NIGIRI (2 PZS)

SALMÓN HIDRATADO + FETA 6 (KF)

MACKAREL + ESPUMA YUZU KOSHO 6 (KF)

HAMACHI YELLOWTAIL + MISO DULCE + POLVO DE MISO 6 (KF)

FOIE GRAS + NUEZ AHUMADA CARMELIZADA 8

WAGYU BEEF + FOIE GRAS 8

TUNA + EDAMAME CREAM 6 (KF)

SUSHI ROLLS

TERMINATOR 11 (KF)

atún, spicy mayo, cebollina, aceite de trufas, hilos de papa crocantes, papel de soya

EL OSO MAKI 12 (KF)

kani osaki, queso Philadelphia, hilos de masa phillo crocante, tartar de salmón (hosomaki style)

LADY DI 12

langostino tempura, queso Philadelphia, spicy mayo, jalapeño, parmesano gratinado

MR MIYAGI 12 (KF)

salmón, aguacate, tempura spikes, salsa dulce "anguila style", spicy mayo, papel de soya

CHARLES CHAPLIN 12

langostino tempura, kani osaki, queso Philadelphia, almendras, nueces, miel, salsa yuzu-miso

ALASKA ESPACIAL 13 (KF)

salmón, queso Philadelphia, aguacate, wakame, ikura

HAT TRICK 13 (KF)

atún, aguacate, queso Philadelphia, sweet chili, spicy tempura

MOZART 12 (KF)

salmón, hongos shitake, queso Philadelphia, berro, pistacho (tempura)

MICHAEL JACKSON 13 (disponible KF)

kani osaki cremoso, hamachi yellowtail, yuzu, tempura spikes, papel de soya

PINK PANTHER 13

salmón, anguila, masago, aguacate, queso Philadelphia, tempura spikes, tobiko rojo, salsa de anguila, papel de soya

POPEYE 14 (KF)

atún, salmón, kani Osaki, hamachi yellowtail, yamagobo, aguacate, lechuga, rábano, papel de arroz

OLD MAN AND THE SEA 13

salmón, spicy kani osaki, corvina acevichada, anguila, aguacate, caviar, leche de tigre

MR BLADES 13

salmón curado en remolacha, langostino, plátano en tentación, masago, queso Philadelphia

KONG 13

kani osaki, white tuna ahumado tempura, anguila, lechuga, queso Philadelphia, caviar, salsa de anguila

VEGGIE 10 (KF)

queso Philadelphia, hongo shitake, aguacate, yamagobo, brocoli, edamames rostizados

SMOKEY JOE 12

salmón, anguila, queso Philadelphia, aguacate, kani crispy, humo

(KF) - KOSHER FRIENDLY

(ST) - SÓLO EN TEMPORADA

PEQUEÑOS PLATOS DEL JARDÍN

CREMA DE TOMATES 8 (KF)
con espuma de queso de cabra, espárragos, hongos grillados, nueces caramelizadas

CREMA DE MAÍZ DULCE 9 (KF)
con gnocchi crocante de ricotta, tropezones de maíz crocante, queso feta

BISQUE DE ZANAHORIA 10
con langostino grillado, leche de coco, dash de curry rojo

ENSALADA DE QUESO FETA Y PERAS 12 (KF)
queso feta con almendras, dátiles, peras verdes, aderezo sweet orange-dijon

ENSALADA DE QUESO DE CABRA 12 (KF)
queso de cabra en texturas, tomates secos, crema de berenjenas ahumadas, vinagreta balsámica

ENSALADA DE MANGO Y ROQUEFORT 13 (KF)
tropezones de Roquefort, mango encurtido, ciruela, zapallo seeds, praliné de marañón, verdes, vinagreta cítrica

PESCADOS

CORVINA 20 (KF)
en cremoso Pil Pil, tempura spikes, yamagobo, papel de arroz

SALMÓN UNILATERAL 22 (KF)
con emulsión de sweet miso y crocantes de salmon skin

ATÚN ABRASADO EN CHÍA 22 (KF)
al grill sobre salsa de ostras, hongos, jengibre y miel. Disponible con salsa asiática

CARNES

FILET MIGNON Y ALIGOT 25
al término con prosciutto crocante, reducción de res y champiñones, sobre cremoso de emmenthal y papas

SHORT RIB AHUMADO 29 / (disponible KF) 37
cocinado a baja temperatura por 36hrs, ahumado in-house y servido en sus jugos con cremoso de coli-ajo rostizado

ENTRAÑA AZAHAR 28 / (disponible KF) 34
glaseada en mantequilla clarificada de trufas negras y aire de sal del Himalaya

COSTILLAR DE CERDO 21
corte boneless cocinado por 22 horas, servido en sus jugos con pure de manzanas agridulces y chicharrón

CORDERO 24
estofado a baja temperatura, en crema de coco y dash de curry verde

MAGRET DE PATO 29
pechuga importada término medio en salsa asiática y supremas de naranjas

POLLO DE JARDÍN 16 (KF)
confit de pollo prensado y cocinado a baja temperatura sobre cremoso de marañón

ACCESORIOS

PAPAS FRANCESAS CON PERFUME DE TRUFAS Y GRANA PADANO 3

RISOTTO DE NUEZ MOSCADA 4

GRILLATA DE VEGETALES 4

PURÉ CREMOSO DE CAMOTE 3

PAPAS BEBÉ CON ROMERO 3

(KF) - KOSHER FRIENDLY

DÁTILES RELLENOS 10
con manchego cream y chistorra, envueltos en bacon

PHILLY DE ENTRAÑA ANGUS 11
con cebollas caramelizadas en malbec, Grana Padano DOC, aceite de trufas

MOUSSE DE PLÁTANO 9 (KF)
con fondue de queso fontina y nueces

WAGYU BEEF TATAKI 17
cortes de Wagyu beef sellados, tapenade de hongos trufados, nieve de foie gras, aderezo soya-miso

TARTAR CAPRESSA 10 (KF)
tomates confitados, aceite de albahaca, crema de straciatella, pan

ESCARGOTS TEMPURA 8
con aderezo de piña spicy y lactonesa cítrica (1/2 doz)

RISOTTOS

TRIO DE HONGOS 17 (KF)
portobellos, champiñones, porcini, crema de Parmigiano Reggiano DOC, perfume de trufas negras

QUESO GORGONZOLA DOLCE 18 (KF)
con peras frescas, semillas de sésamo, pistacho y miel

TOMATES Y QUESO DE CABRA 17 (KF)
tomates cherry grillados, tomates crudos en miel-aceto, tomates secos, espuma de queso de cabra, alcachofas

LANGOSTA 22 (ST)
en crema de azafrán, espárragos frescos, tomates al grill, Grana Padano DOC.

PASTAS Y FIDEOS

GNOCCHI DE PLÁTANO 14 (KF)
en crema de hongos portobellos y queso Grana Padano DOC

RAVIOLI RELLENO DE BURRATA Y TOMATE SECOS 16 (disponible KF)
con albahaca y prosciutto, en crema de salvia

CRESPELLE DE SHORTRIB 18
en fonduta gratinada de Brie y Fontina

LINGUINI AGLIO E OLIO FRUTTO DI MARE 18
conchuelas, mejillones de Nueva Zelanda, camarones, calamares salteados en aceite de oliva, tomates cherry y ajo

FIDEUÁ NERO DE PULPO 18
pulpo al grill, alioli de ajo negro, tinta de calamar, aroma cítrico

LAS FLORES NADA MÁS Y NADA MENOS QUE DE LA FLORISTERIA

MADAME BUTTERFLY GRANDE SQUARE BOX RED ROSES (caja blanca o negra) 140

MADAME BUTTERFLY GRANDE ROUND BOX RED ROSES (caja blanca o negra) 120

(ST) - SÓLO EN TEMPORADA