

**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 11 (KF) [new]**  
macerada en cítricos y mango, cebolla morada, cilantro, pasta de ají rojo, choclos peruanos, batata cremosa y crocante de batata

**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

## CRUDOS

**CAVIAR DE SEVRUGA 20grs (ITALIA) 90 [new]**  
blinis y sour cream

**CAVIAR DE ESTURIÓN MALOSSOL 25grs (USA) 30 [new]**  
blinis y sour cream

**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 chíá,, aguacate, naranja amber-sweet, aceite de trufas

**ENSALADA DE CANGREJO OSAKI 11 (disponible KF)**  
hilos de kani osaki cremoso, tempura spikes, tobiko rojo, wakame

**TIRADITO DE HIRAME 16**  
yuzu, polvo de miso, aceite de oliva, emulsión de maracuyá y ají amarillo, micros de cilantro

## PEQUEÑOS PLATOS DEL MAR

**CRISPY AVOCADO 11**  
aguacate hass tempura, langosta cremosa, hongos shiitake, salsa soya-miso dulce

**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

**PULPO "A LA GALLEGA" 13 [new]**  
con 3 texturas de papa

## SASHIMI (4 PZS)

**SALMÓN 10 (KF)**  
**HAMACHI YELLOWTAIL 12 (KF)**

**TUNA 9 (KF)**

**HIRAME 16 (KF)**

**O-TORO 16 (KF) [new]**

**CHU-TORO 16 (KF) [new]**

## NIGURI (2 PZS)

**UNI GUNKAN + LARDO 11**

**HIRAME + YUZO KOSHO 10 (KF)**

**SALMÓN HIDRATADO + FETA 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)**

**O-TORO 11 (KF) [new]**

**CHU-TORO 11 (KF) [new]**

**CAVIAR DE ESTURIÓN MALOSSOL 25grs (USA) 30 [new]**

**CAVIAR DE SEVRUGA 20grs (ITALIA) 90 [new]**

## SUSHI ROLLS

**FRESH WASABI 9**

**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 philo 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 Philadephia, 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)

**A-TERCIOPELO 13**  
kani cremoso, langostino tempura, papel de soya, mantequilla clarificada

**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

## LAS FLORES NADA MÁS Y NADA MENOS QUE DE LA FLORISTERÍA

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

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

(KF) - KOSHER FRIENDLY

(ST) - SÓLO EN TEMPORADA

🌱 **FRESH TRUFFLE** (3 gramos por orden) [precio según temporada]

## PEQUEÑOS PLATOS DEL JARDÍN

### BISQUE DE LANGOSTINO 10

con langostino grillado, leche de coco, dash de curry rojo

### CREMA DE TOMATES 9 (KF) **[new]**

con espuma de queso de cabra, espárragos, hongos grillados, tomate en almíbar, tomates secos y nueces caramelizadas sobre un crocante de ciabatta

### CREMA DE MAÍZ DULCE 9 (KF)

con gnocchi crocante de ricotta, tropezones de maíz crocante, queso feta

### 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 IN BRODO 20 (KF)

al grill, en caldo con tomates, alcachofas, coles de Bruselas y aceitunas Kalamata

### SALMÓN UNILATERAL 24 (KF) **[new]**

demi-glace de oporto, porccini y shallots, hongos maitake grillados, pepinos persas encurtidos

### ATÚN ABRASADO EN CHÍA 22 (KF)

al grill sobre salsa de ostras, hongos, jengibre y miel. Disponible con salsa asiática

### BRANZINO ACEVICHADO 42 (KF)

al grill sobre acevichado de cebollas moradas, risotto de aguacate y cremoso de pimientos rostizados

### BLACK COD 39 (KF) **[new]**

reducción de mirin-soya, sake, risotto de coco y piña

## 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 mil hojas de papa

### ENTRAÑA AZAHAR 28 / (disponible KF) 34 🌱

glaseada en mantequilla clarificada de trufas negras y aire de sal del Himalaya

### PORK BELLY 17 **[new]**

spicy garlic miso, enoki, huevos de codorniz en soya y kale

### CHULETITAS DE CORDERO 44 **[new]**

de Nueva Zelanda selladas a la parrilla, servidas con arroz persa al cury y espuma de coco

### POLLO DE JARDÍN 16 (KF)

confit de pollo prensado y cocinado a baja temperatura sobre cremoso de marañón

### COWBOY CAFÉ DE PARÍS 60 (KF) **[new]**

22oz USDA Choice, selladas al termino, en mantequilla pomada "Café de París", costra de yuca, pimienta de padrón, berro, apio y ajo rostizado

### HAMBURGUESA MADISON 15 (LUNCH ONLY)

7oz Prime Angus beef, queso brie, queso fontina, cebolla-miso, hongos, aceite de trufas. Acompañada de papas fritas.

### HAMBURGUESA TRIBECA 15 (LUNCH ONLY)

7oz. Prime Angus beef, bacon, hilos de papa, queso fontina, cebolla-miso, cebollina. Acompañada de papas fritas

### ENSALADA CAPRESE 13 (KF)

tomate fresco, tomate horneado y tomate confitado con mozzarella de buffala, cremoso de burrata, albahacas y pesto rústico

### 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

### ESCARGOTS A LA BOURGUIGNON 2.0 14 **[new]**

con texturas de alcachofas, setas, hongos y mantequilla bourguignon (1/2 docena)

### DUMPLINGS DE CORDERO 10

cordero estofado en sus jugos, sobre crema de queso feta, servido con yogurt marroquí

## RISOTTOS

### TRIO DE HONGOS 17 (KF) 🌱

portobellos, champiñones, porcini, crema de Parmigiano Reggiano DOC, perfume de trufas negras

### CHISTORRAS 16 **[new]**

chistorra, queso manchego, cremoso de ajo

### 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 TOMATES SECOS 17 (disponible KF) **[new]**

con albahaca crocante, migas de prosciutto, passata de tomates San Marzano DOP y espuma de queso

### TORTELLONI DE SHORTRIB 19

relleno de shortrib ahumado y crema de zapallo con vainilla, frutos secos, en fonduta de queso 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

### TAGLIATELLE CACIO, PEPE E TARTUFO 15 🌱

nuestra versión de pasta artesanal, láminas de trufas, queso Pecorino, Grana Padano DOC y pimienta negra

### FIDEUÁ NERO DE PULPO 18

pulpo al grill, alioli de ajo negro, tinta de calamar, aroma cítrico

## ACCESORIOS

PAPAS FRANCESAS CON PERFUME DE TRUFAS Y GRANA PADANO 3

RISOTTO DE NUEZ MOSCADA 4

GRILLATA DE VEGETALES 4

PURÉ CREMOSO DE CAMÓTE CON ALMENDRAS 3

PAPAS BEBÉ CON ROMERO 3

(KF) - KOSHER FRIENDLY

(ST) - SÓLO EN TEMPORADA