



ENTRADAS

TORRE DE CAMARONES Y AGUACATE \$15

Frescos camarones, aguacate, pepino, queso cheddar, cebolla morada, tomate, rizos de vegetales crujientes y lechuga kale.

BERRY & FETA CHEESE \$16

Fresca ensalada de mini lechugas, fresas, arándanos rojos, blue berry, nuez, queso feta, cebolla morada y aderezo de fresas.

POKE BOWL

Contiene: zanahoria, rábano, cebolla morada, maíz dulce, aguacate, ajonjolí, salsa soya, aceite de oliva, miel de abeja y berros chinos.

Proteína a escoger: Atún **\$14.50**/Camarón **\$13.50**/ Pollo **\$11**

Seleccione entre: arroz o quinoa.

ENSALADA DE POLLO PICANTE \$9

Pollo braceado suavemente al horno en BBQ, con los siguientes vegetales fríos: kale, col de brusela, chile seco, remolacha, pepino, mango, zanahoria y aceite de tomillo con vinagre balsámico.

TARTAR DE ATÚN \$13.50

Atún macerado con ajonjolí blanco y negro, culantro, cebolla morada y aguacate.

Acompañado de salsa Swac (salsa de soya y ajonjolí), cebollín y mayonesa picante, sobre tortillas fritas.

ENSALADA DE LOMITO ESTILO THAI \$13.50

Finas hojas de lomito maceradas y aromatizadas al maní con crujientes vegetales con ajonjolí, acompañados de mini vainicas adobados en aceite sésamo con mantequilla de maní y camote crujiente con especias.

ENSALADA QUINOA Y VEGETALES \$10

Ensalada tropical saludable en forma de timbal, con crujientes vegetales al oliva y limón. Contiene mango, pepino, chile amarillo, tomate cherry, micro vegetales, maíz dulce, lechuga kale con aderezo de mostaza dijon.

CEVICHE TENTACIÓN \$13.50

Ceviche al limón y naranjas con pétalos de ají; con camarones, calamares fritos, pescado, mejillones, cebolla, chile dulce, ají amarillo y culantro.



PLATOS FUERTES



COSTILLAS DE CERDO BBQ \$21

Sellado a la parrilla, horneada con comino, naranja al romero y pimientos.
Acompañada de vegetales tempura, arroz jasmín y salsa teriyaki de naranja.

MAR Y TIERRA \$42

200 gramos de fino medallón de lomito con camarones jumbo al ajillo con vino y romero.
Acompañado con papas en mantequilla, mini zanahoria, espárragos, hongos y chalotas en reducción de vino y balsámico.

FILET MIGNON Y PORTOBELLO \$27

200 gramos de medallón de lomito asado a la parrilla acompañado de hongos portobello, papitas glaseadas al romero y salsa cremosa de vino, frutos rojos y balsámico caramelizado.

CHURRASCO A LAS BRASAS \$26

200 gramos de fino corte de lomito al estilo churrasco, adobado en chimichurri de ajo con hierbas frescas, acompañado de pure de papa gratinado y vegetales mini salteados.

PECHUGA DE POLLO RELLENA \$18

Pechuga de pollo marinada y rellena de espinaca y queso feta caramelizada en mantequilla y vino blanco sobre quinoa y vegetales con salsa de arándanos.

CORVINA A LA MANTEQUILLA Y POLENTA \$30

Filete al sartén bañado de vino y mantequilla sobre una polenta y quinoa, acompañado de brócoli, mini zucchini, tomatillo verde y mini vainicas con salsa de aceitunas, alcaparras y tomate fresco.

SALMÓN CRISPI \$25

Filete de salmón sellado y dorado sobre cremosa de maíz acompañado de papas mini, col de brúsela, vegetales a la parrilla, cebollitas en mantequilla y salsa de maíz rostizada.

PARGO AL SARTÉN \$25

Filete marcado con aceite de oliva y ajo. Acompañado de patacón de plátano verde, vegetales al coco y salsa de curri, piña con coco y vino blanco.

PARA COMPARTIR



BANDEJA PRIMAVERA \$75

Chiles jalapeños rellenos de queso, camarones al oliva y ajo, empanadas argentinas al horno, wrap de vegetales, bruschetas de salmón ahumado con ajonjolí, tacos de corvina en tortilla suave.

PARRILLADA \$85

Picanha, pechuga de pollo, chorizo argentino, costilla de cerdo BBQ, churrasco, camarones Jumbo, papas asadas, cazuela de hongos y tomates Cherry con ensalada mixta. Salsas: Tártara, chimichurri, salsa de hongos, mayonesa y chipotlepicante de la casa, mostaza y miel.

POSTRES

MOUSSE DE BAILEYS \$12

Cremoso mousse de Baileys, relleno de crema de chocolate con avellanas con un espectacular mini bombón de maracuyá.

BAVAROIS DE LIMÓN \$12

Delicioso postre de limón, relleno de cremoso de frutos rojos acompañado acompañado de un dúo de marquesa de limón.



CHEESECAKE FRÍO DE MANZANA \$12

Cheesecake frío relleno de compota de manzana, sobre una base de almendra y crocante tipo crumble.

FANTASÍA DE CHOCOLATE \$12

Mousse de chocolate sobre un pastel de chocolate detallado con un mini relleno de crema de avellana y chocolate acompañado de helado de coco y crocante de almendra.