

**ENTRADAS**  
*STARTERS*

**PULPO - HUANCAÍNA – CROCANTE**  
*Octopus – Huancaína – Crispy*

**GAZPACHO DE TOMATES Y  
AJÍ AMARILLO – LANGOSTINOS – PALTA**  
*Tomato Gazoacho & Yellow Pepper  
Shrimps - Avocado*

**MOLLEJAS – HONGOS – COLIFLOR**  
*Sweetbreads – Mushroom  
Coliflower*

**HUMMUS – TUBÉRCULOS –  
CALDO DE VEGETALES**  
*Hummus – Tuberble  
Vegetables Broath*

**CEVICHE DEL DÍA**



**PRINCIPALES**  
*MAIN*

**PLATO DEL DÍA**  
*Dish of the day*

**TIRA DE ASADO MARINADA  
ZANAHORIAS – MISO**  
*Marinated Short Ribs – Carrtos – Miso*

**CARRILLERA – PAK CHOY – COLIFLOR – BROTES**  
*Jaw – Pak Choy – Coliflower – Sprouts*

**PESCADO – CURRY DE AJÍ AMARILLO – CHIRIVIAS**  
*Catch of the day – Yellow Pepper Curry – Parsnip*

**PATO – MOLE ROJO DE SEMILLAS – VEGETALES**  
*Duck – Red Mole - Vegetables*

**ÑOQUIS DE QUESO AZUL – SALSA DE KABUTIA  
TOMATES SECOS**  
*Blue Cheese Gnocci – Pumpkin Sauce – Tomateo*

**TOMAHAWK – REPOLLITOS – PAPINES  
P/COMPARTIR**  
*Tomahawk – Little Cabbage – Baby potatoes  
(sólo con reserva)*



**POSTRES**  
*DESSERTS*

**CHOCOLATE – DULDE DE LECHE DE CABRA**  
*Chocolate – Goat Cheese*

**RON Y DÁTILES**  
*Ron & Dates*

**CREME BRULÉE DE VAINILLA &  
BANANA – MARACUYÁ – CÍTRICOS**  
*Vanilla & Banana Creme Brulée  
Passion Frtui – Citrics*

**BOMBONES**  
*Bonbons*

**TABLETAS/BARRAS**  
*Tablets/Bars*

**DEGUSTACIÓN DE BOMBONES**  
*Bonbons Tasting*

