



CARTA “GASTRONÓMICO”

ENTRADAS FRÍAS

Cold Entrées

Gazpacho de Palta y Tomates asados.	\$ 4.100.-
Avocado and roast tomatoes Gazpacho.	
Ensalada de Radicchio, Gruyere y vinagreta de anchoas.	\$ 4.500.-
Radicchio, Gruyere with anchovies vinaigrette Salad.	
Ensalada de Jamón Proscuitto.	\$ 5.500.-
Proscuitto ham Salad.	
Cebiche de Tilapia y manzana verde.	\$ 4.500.-
Tilapia and green Apple Ceviche.	
Locos a la orden (2).	\$ 9.500.-
Aballons (2).	
Fresca Centolla del sur y quenelle de palta.	\$ 9.500.-
Fresh south King crab and avocado quenelle.	

ENTRADAS CALIENTES

Hot Entrées

Ostiones al Parmesano y Tomates confitados.	\$ 6.500.-
Scallops with Parmesano and Tomatoes confit.	
Chupe de Locos.	\$ 6.500.-
Aballons pastry.	
Sopa de Camarones al estilo oriental.	\$ 7.000.-
Oriental style Shimp Soup.	
Angulas al ajillo.	\$ 7.000.-
Garlic scented eels.	
Pulpo al Oliva.	\$ 7.000.-
Olive scented Octopus.	



PLATOS DE FONDO
MAIN COURSES

PESCADOS
FISH

Atún marinado en soya acompañado de cous cous al jengibre y lemon grass.	\$11.500.-
Soy sauce marinated Tuna fish accompanied with ginger and lemon grass scented Cous Cous.	
Blanquillo relleno con Espárragos y Tomates con Puré rústico.	\$ 8.100.-
Tilefish filled with asparagus and tomatoes served with rustic mashed potatoes.	
Hirame, Algas salteadas y arroz.	\$ 8.500.-
Hirame, roasted seaweed and rice.	
Salmón al cubo.	\$ 8.500.-
Cubed Salmon.	
Corvina a la plancha con verduras del huerto.	\$ 8.500.-
Grilled Sea Bass with fresh vegetables	
Mero grille sobre salsa de Palta y Camarones salteados.	\$ 10.500.-
Grilled Grouper over Avocado sauce and sautéed Shrimps.	



CARNES

POULTRY, PORK, BEEF AND LAMB

Fricassé de Filete.	\$ 8.500.-
Filet Fricassé.	
Vacuno y Papas al cuadrado en pebre tibio.	\$ 8.500.-
Bovine and potatoes squared with warm pebre.	
Wagyú al horno, puré de Pallar y vegetales al oliva.	\$ 10.500.-
Roast Wagyú mashed Pallar beans and vegetables.	
Costillas de Cordero y Rissoto de Mote al merquén .	\$10.500.-
Lamb chops and Mote Rissoto merquén scented.	
Suprema grillé, Chalotas asadas y salsa de Centolla.	\$ 8.100.-
Grilled Chicken breast, roast Shallots and King Crab sauce.	

PASTAS

Spaguetti salteado con Shiitake y Camaronês ecuatorianos.	\$ 6.500.-
Shiitake and Shrimps sauteed Spaguetti	
Gnocci relleno con Centolla salteado con Tomates, Oliva y Albahaca .	\$ 6.500.-
King Crab filled Gnocci sauteed with tomatoes olives and basil.	
Rissoto de Pulpo y Aceitunas.	\$ 6.500.-
Octopus and Olives Rissoto.	
Rissoto Fruto di Mare.	\$ 6.500.-
Sea Food Rissoto.	



DE NUESTRA PARRILLA
FROM OUR GRILL
CARNES
MEATS

Suprema de ave. Chicken Breast	\$ 6.000.-
Filete de res. Filet steak	\$ 7.500.-
Bife de chorizo. Rib eye steak	\$ 7.500.-
Costillas francesas French ribs	\$ 9.500.-

PESCADOS
FISH

Salmón. Salmon	\$ 6.000.-
Corvina. White sea bass	\$ 6.500.-
Congrio. Conger eel	\$ 6.500.-
Atún. Tuna Fish	\$ 9.000.-
Mero. Grouper	\$ 9.000.-

SALSAS
SAUCES

Bearnesa. Bernnaise	\$ 1.500.-
Cuatro quesos Four cheeses	\$ 1.500.-
Pimienta. Pepper	\$ 1.500.-
Salsa de vino carmenere Carmerene wine sauce	\$ 1.500.-
Camarones. Shrimps	\$ 2.500.-
Margarita. Sea food sauce	\$ 2.500.-



ACOMPAÑAMIENTOS

GARNITURES

Arroz. White rice	\$ 1.000.-
Espinacas a la crema Creamed spinach	\$ 1.500.-
Papas. Potatoes	\$ 1.500.-
Puré de papas. Mashed potatoes	\$ 1.500.-
Verduras al wok. Grilled vegetables	\$ 1.500.-

ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS

GARNITURES EXTRA

Espárragos. Asparragus	\$ 1.500.-
Lechuga. Lettuce	\$ 1.500.-
Palmitos. Palm hearts	\$ 1.500.-
Palta Abocado	\$ 1.500.-
Rúcula. Ruccula	\$ 1.500.-
Tomate Tomatoes	\$ 1.500.-
Lechuga, tomate y palta. Lettuce, tomatoes and abocado	\$ 2.500.-
Palta y Tomate. Abocado and tomatoes	\$ 2.500.-

POSTRES
DESSERTS

Brownies de chocolate y helado de pistacho.

Chocolate Brownie and pistaccio ice cream.

\$ 2.500.-

Fantasia de chocolates y frutos tropicales.

Chocolate fantasy with tropical fruits.

\$ 2.500.-

Mousse de chocolate blanco y frambuesas y crema de chocolate.

White chocolate and Raspberry mousse with chocolate sauce.

\$ 2.500.-

Panzzoti dulce relleno de chocolate y salsa de vainilla.

Sweet, chocolate filled Panzzoti served with vainilla cream.

\$ 2.500.-

Trilogia de Mousse.

Mousse trilogy.

\$ 2.500.-

Panacotta de Merkén.

Merkén Chili Panacotta.

\$ 2.500.-