

## A C O M P A Ñ A N T E S

<b>ENSALADA CÉSAR</b> Preparada en su mesa	160
<b>TUÉTANOS</b> A la parrilla, cebolla caramelizada, acompañados de tostas de pan y tortillas	265
<b>BURRATA</b> Salsa rustica, ensalada de berros y tosta de pan	195
<b>PESCADILLAS; 4 piezas</b> Sofrito de pescado, salsa de chile de arbol y limón	140
<b>PAPAS A LA FRANCESA</b> Aceite de trufa y queso parmesano	120
<b>PALOMITAS DE COLIFLOR CON ALIOLI</b>	95

## F U E R T E S

*En porción ideal para compartir*

<b>ALUBIAS Y BACALAO</b> Alubias, Bacalao negro, jamón ibérico y salsa blanca 285	<b>PESCA DEL DÍA</b> Servida a la talla (mojo de ajo o aceite de olivo) acompañado de arroz del día y tempura de aguacate <i>Para cuatro personas (1,200 gramos) 680</i> <i>Para dos personas (800 gramos) 480</i> <i>Individual (400 gramos) 240</i>
<b>ARROZ ABANDA</b> Arroz bomba al horno, sofrito, camarones y pesca del día 295	<b>CAMARONES AL GUSTO; 8 piezas</b> Camarones Jumbo, servidos a la diablo, al mojo de ajo al ajillo o a la mantequilla 280
<b>CHAMORRO DE CERDO</b> Chamorro confitado, entomatado, esquites y guacamole 320	<b>CANELONES DE CANGREJO</b> Canelones rellenos de Cangrejo, Bechamel salsa de tomate y mozzarella 280
<b>PULPO</b> Asado al aceite al carbón, crema de betabel espárragos, jitomate cherry, cubos de betabel y remoulade 295	<b>SHORT RIB (ASADO DE TIRA)</b> Cocido al vacío durante 15 horas, puré de zanahoria cebada perla y tosta de pan rústico 330
<b>HAMBURGUESA DE RES</b> Filete de res, aros de cebolla, tocino, mayonesa de miel de maple y pepinillos 280	<b>RIB-EYE</b> 600 gramos 850 1.2 kilos 1,500 Incluye, Palomitas de coliflor, Papas a la francesa o Ensalada mixta
<b>SALMÓN</b> Salmón a la parrilla, coles de bruselas y mantequilla de limón y perejil 285	

## P O S T R E S

<b>BOMBA DE CHOCOLATE</b> Espuma de vainilla, helado de chocolate, mango, almendras y merengue 195	<b>PASTEL DE CHOCOLATE Y AVELLANA</b> Bizcocho, mousse de avellana, crema de vainilla y lámina crujiente de chocolate 195
<b>FONDANT DE ATE CON QUESO</b> Bizcocho tibio con centro líquido de queso con salsa de ate de guayaba 185 (15 minutos)	<b>FONDANT DE CHOCOLATE</b> Bizcocho tibio con centro líquido de chocolate y vainilla 195 (15 minutos)