

ENTRADAS

FRIOS

BURRATA INSPIRADA \$27.000

BURRATA INFUNDIDA EN ACEITES DE LA CASA CON TOMATES CHERRYS CONFITADOS EN OLIVA, ALBAHACA, UCHUVAS CARAMELIZADAS, NUECES DE MARAÑÓN Y PAN SOURDOUGH.

TACOS DE NORI ATÚN \$27.900 / EXT \$14.900

2 UNIDADES DE ALGA CROCANTE CON KIMCHEE, LIMÓN, ACEITE DE TOGARASHI, CHILES Y AGUACATE.

SALMÓN \$27.900 / EXT \$14.900

CAMARONES \$29.900 / EXT \$15.900

TARTAR TRUFADO \$36.000

STEAK TARTARE CON TRUFA NEGRA, AGUACATE TATEMADO, ALCAPARRAS FRITAS, CEBOLLA CRUJIENTE Y SALSAS VERDES.

CEVICHE PATRÓN \$29.900

CAMARÓN, CALAMAR Y PESCA FRESCA EN LECHE DE TIGRE CON AJI ROCOTO, TOMATES PARRILLADOS Y MAÍZ TIERNO. SERVIDO CON PATACONES.

CALIENTES

QUESO BRIE CROCANTE \$36.000

QUESO BRIE EMPANADO CON PANKO AL HUMO CON PROSCIUTTO FRITO, MIEL DE TOMILLO, PEPERONCINO Y CEBOLLETA.

CROCANTE DE MAR \$29.900

CAMARONES, PESCA Y CALAMARES EN PANKO CON MAYONESA DE CHIPOTLE.

PULPÒ A LA PARRILLA \$44.500

PULPO PARRILLADO, CHIMICHURRI DE CHORIZO, HILOS DE PAPA Y MIZUNA.

CAZUELA DE MAZORCA \$27.000

MAIZ TIERNO, QUESO FRESCO, SOUR CREAM.

LOMO \$36.000 / PULPO \$42.000 / POLLO \$34.000

MOULES FRITES \$27.000

MEJILLONES NEGROS AL VAPOR CON CREMOSO DE CON SALSAS VALENTINA Y PAPAS A LA FRANCESA.

BONELESS CHICKEN \$22.000

BOCADOS DE CONTRAMUSLO APANADO EN SALSAS BBQ.

FRANCESAS TRUFADAS \$21.500

FRANCESAS DE LA CASA CON PARMESANO, AROMA DE TRUFA.

PAPAS BRAVAS \$23.000

HILOS DE PAPA CON SALSAS BRAVA Y ALIOLI.

SETAS AL AJILLO \$24.000

MIX DE CHAMPIÑONES AL SARTÉN CON MANTEQUILLA DE AJOS Y QUESO PARMESANO.

GUACAMOLE DE RIBEYE \$39.000

MOLCAJETE CON GUACAMOLE, CHICHARRÓN DE RIBEYE Y TOTOPOS.

SPICY EDAMAMES \$19.000

EDAMAMES AL VAPOR CON POLVO DE CHILES Y SALSAS DE ALMENDRAS CON AJONJOLÍ TOSTADO.

MINIS

BURGUER	\$15.600
CON QUESO CHEDDAR, TOMATE, HUEVO DE CODORNIZ Y CHIPOTLE.	
SANDUCHE DE POLLO	\$12.900
POLLO CROCRANTE, MIEL MOSTAZA Y ENCURTIDOS.	
TOFU AHUMADO	\$13.900
APANADO, CARAMELO DE MISO, VEGETALES PARRILLADOS.	
PORK BELLY	\$14.900
CON HOISIN, PEPINILLOS Y CEBOLLAS CARAMELIZADAS.	
LANGOSTINOS	\$16.900
CON SRIRACHA MAYO, VEGETALES TEMPURA Y ENCURTIDOS.	

SOPAS Y
ENSALADAS

SOPA DE TOMATES SAN MARZANO	\$17.000
TOMATE SAN MARZANO, STRACIATELLA Y BERENJENAS ASADAS.	
SOPA DE CAMOTE	\$19.000
CREMA DE CAMOTE CON LECHE DE COCO CHERRY ASADOS, QUESO PARMESANO Y TOSTADA DE SOURDOUGH.	
ENSALADA CÉSAR	\$25.000
COGOLLOS DE LECHUGA, KALE CROCANTE, QUESO PARMESANO Y CROUTONES CON VINAGRETA DE ANCHOAS.	
LOMO \$34.000 / SALMÓN \$49.000 / POLLO \$32.000	
ENSALADA DE QUINOA Y TOFU CROCANTE	\$14.900
QUINUA ORGÁNICA CON TOFU APANADO, AGUACATE, MAÍZ TIERNO, TOMATE CHERRY, HIERBAS FRESCAS, NUEZ DE PECAN Y CARAMELO DE CHILE.	
ENSALADA PATRÓN	\$27.000
LECHUGAS DE TEMPORADA, TOMATE CHONTO, QUESO MOZZARELLA, ACEITUNAS KALAMATA Y VINAGRETA DE BALSÁMICO.	
LOMO \$36.000 / SALMÓN \$51.000 / POLLO \$34.000	
ENSALADA DE PULPO	\$39.000
PULPO A LA PARRILLA CON MEZCLUM, PEPINO, ZANAHORIA, RÁBANOS BABY Y VINAGRETA DE TAMARINDO.	

PRINCIPALES

RES

LOMO EN PIMIENTA DEL PUTUMAYO _____ \$42.000

300 GR DE LOMO DE RES EN SALSA DE VINO TINTO CON PIMIENTAS DEL PUTUMAYO, NUESTRO TOQUE DE HUMO Y CREMOSO DE PAPA.

ASADO DE TIRA _____ \$48.000

ASADO DE TIRA EN COCCIÓN LENTA BAÑADA CON SALSA DE HONGOS, POLENTA Y KALE CROCANTE.

CERDO Y AVES

COSTILLAS PATRÓN _____ \$39.000

CORTE DE COSTILLA DE CERDO AHUMADA Y BAÑADA CON NUESTRA SALSA DE BBQ DE TEQUILA PATRON CON CHIPS DE CAMOTE.

PORK BELLY _____ \$37.000

COCIDA LENTAMENTE TERMINADA AL HUMO ACOMPAÑADO CON CHUTNEY DE FRUTOS VERDES.

POLLO A LAS BRASAS _____ \$42.000

1/2 POLLO AHUMADO CON CARAMELO DE MISO, ACOMPAÑADO DE PAPAS RIZADAS.

DE MAR

PESCA ENCOCADADA _____ \$47.000

PESCA BLANCA AL SARTÉN CON SALSA DE LECHE DE COCO Y PLÁTANO MADURO.

SALMÓN _____ \$49.000

EN SALSA DE TAMARINDO Y CURRY ROJO, CON ESPÁRRAGOS Y CEBOLLAS CONFITADAS.

PASTAS Y ARROCES

FIDEUA _____ \$41.900

PAELLA DE FIDEOS CON CALAMAR, MEJILLÓN, Y LANGOSTINOS. SERVIDA CON ALIOLI.

CREMOSO DE MARISCOS _____ \$42.500

ARROZ CON CURRY ROJO Y LECHE DE COCO, CALAMAR, PESCA FRESCA, CAMARONES Y LANGOSTINO.

3 QUESOS _____ \$27.000

SALSA DE QUESO PROVOLONE, PECORINO Y GRANA PADANO. VERMICELLI O PENNE.

POMODORO _____ \$29.000

SALSA CREMOSA DE SAN MARZANO Y QUESO GRANA PADANO. VERMICELLI O PENNE

ARROZ CHAUFA DE POLLO _____ \$34.000

ARROZ CON POLLO, OMELETTE Y VEGETALES SALTEADOS.

RISOTTO DE RABO DE TORO _____ \$44.500

RABO DE TORO EN COCCIÓN LENTA EN RISOTTO CON ESPÁRRAGOS PARRILLADOS.

SIDES _____ \$9.000

PAPAS FRANCESA
CHIPS DE CAMOTE
VEGETALES SALTEADOS
ENSALADA FRESCA

PURE DE PAPA
ARROZ BLANCO.
PASTA AL BURRO

POSTRES

TORTA PATRON

TORTA DE CHOCOLATE Y AREQUIPE CON TEQUILA FLAMBEADO.

\$19.000

NUESTROS HELADOS

VARIEDAD DE HELADOS ARTESANALES EN UNA COPA PARA COMPARTIR.

\$21.000

BROWNIE CON HELADO

BROWNIE DE MILO CON HELADO DE JENGIBRE Y FRESAS.

\$14.900

PATRÓN

BISTRO