

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

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

ATÚN \$27.900 / EXT \$14.900 SALMON \$27.900 / EXT \$14.900 CAMARONES \$29.900 / EXT \$15.900

\$36.000 TARTAR TRUFADO

STEAK TARTARE CON TRUFA NEGRA, AGUACATE TATEMADO, ALCAPARRAS FRITAS, CEBOLLA CRUJIENTE Y SALSA VERDE.

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

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.

\$27.000 CAZUELA DE MAZORCA

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 SALSA VALENTINA Y PAPAS A LA FRANCESA.

BONELESS CHICKEN \$22.000

BOCADOS DE CONTRAMUSLO APANADO EN SALSA BBQ.

FRANCESAS TRUFADAS \$21.500

FRANCESAS DE LA CASA CON PARMESANO, AROMA DE TRUFA.

\$23.000 PAPAS BRAVAS

HILOS DE PAPA CON SALSA BRAVA Y ALIOLI.

\$24.000 SETAS AL AJILLO

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

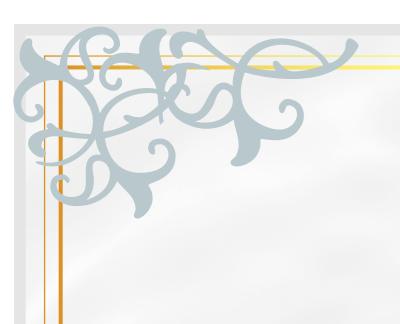
\$39.000 GUACAMOLE DE RIBEYE

MOLCAJETE CON GUACAMOLE, CHICHARRÓN DE RIBEYE Y TOTOPOS.

\$19.000 SPICY EDAMAMES

EDAMAMES AL VAPOR CON POLVO DE CHILES Y SALSA DE

ALMENDRAS CON AJONJOLÍ TOSTADO.





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

SOPAS Y ENSALADAS

Y S	
SOPA DE TOMATES SAN MARZANO TOMATE SAN MARZANO, STRACIATELLA Y BERENJENAS ASADAS.	\$17.000
SOPA DE CAMOTE CREMA DE CAMOTE CON LECHE DE COCO CHERRY ASADOS, QUESO PARMESANO Y TOSTADA DE SOURDOUGH.	\$19.000
ENSALADA CÉSAR COGOLLOS DE LECHUGA, KALE CROCANTE, QUESO PARMESANO Y CROUTONES CON VINAGRETA DE ANCHOAS.	\$25.000
LOMO \$34.000 / SALMÓN \$49.000 / POLLO \$32.0	
ENSALADA DE QUINOA Y TOFU CROCANTE QUINUA ORGÁNICA CON TOFU APANADO, AGUACATE, MAÍZ TIERNO, TOMATE CHERRY, HIERBAS FRESCAS, NUEZ DE PECAN Y CARAMELO DE CHILE.	\$14.900
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

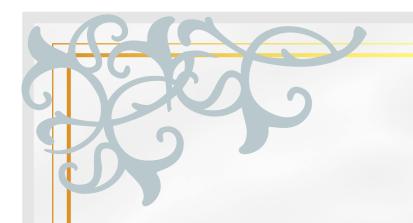
RES	S	
	LOMO EN PIMIENTA DEL PUTUMAYO 300 GR DE LOMO DE RES EN SALSA DE VINO TINTO CON PIMIENTAS DEL PUTUMAYO, NUESTRO TOQUE DE HUMO Y CREMOSO DE PAPA.	_ \$42.000
	ASADO DE TIRA ASADO DE TIRA EN COCCIÓN LENTA BAÑADA CON SALSA DE HONGOS, POLENTA Y KALE CROCANTE.	_ \$48.000
CERDO Y AVES	S	
	COSTILLAS PATRÓN CORTE DE COSTILLA DE CERDO AHUMADA Y BAÑADA CON NUESTRA SALSA DE BBQ DE TEQUILA PATRON CON CHIPS DE CAMOTE.	_ \$39.000
	PORK BELLY COCIDA LENTAMENTE TERMINADA AL HUMO ACOMPAÑADO CON CHUTNEY DE FRUTOS VERDES.	_ \$37.000
	POLLO A LAS BRASAS 1/2 POLLO AHUMADO CON CARAMELO DE MISO, ACOMPAÑADO DE PAPAS RIZADAS.	_ \$42.000
DE MAF		4
	PESCA ENCOCADA PESCA BLANCA AL SARTÉN CON SALSA DE LECHE DE COCO Y PLÁTANO MADURO.	_ \$47.000
	SALMÓN EN SALSA DE TAMARINDO Y CURRY ROJO, CON ESPÁRRAGOS Y CEBOLLAS CONFITADAS.	_ \$49.000
PASTAS Y ARROCES		
	FIDEUA PAELLA DE FIDEOS CON CALAMAR, MEJILLÓN, Y LANGOSTINOS. SERVIDA CON ALIOLI.	_ \$41.900
	CREMOSO DE MARISCOS ARROZ CON CURRY ROJO Y LECHE DE COCO, CALAMAR, PESCA FRESCA, CAMARONES Y LANGOSTINO.	_ \$42.500
	3 QUESOS SALSA DE QUESO PROVOLONE, PECORINO Y GRANA PADANO. VERMICELLI O PENNE.	_ \$27.000
	POMODORO SALSA CREMOSA DE SAN MARZANO Y QUESO GRANA PADANO. VERMICELLI O PENNE	_ \$29.000
	ARROZ CHAUFA DE POLLOARROZ CON POLLO, OMELETTE Y VEGETALES SALTEADOS.	_ \$34.000
	RISOTTO DE RABO DE TORO	_ \$44.500

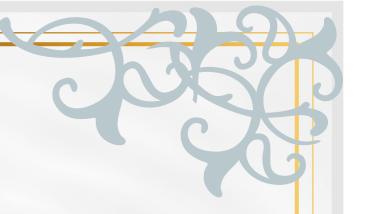
SIDES _____ \$9.000

PAPAS FRANCESA
CHIPS DE CAMOTE
VEGETALES SALTEADOS
ENSALADA FRESCA

PURE DE PAPA ARROZ BLANCO. PASTA AL BURRO







\$14.900

POSTRES

\$19.000 TORTA PATRON

TORTA DE CHOCOLATE Y AREQUIPE CON TEQUILA FLAMBEADO.

NUESTROS HELADOS

COMPARTIR.

\$21.000 VARIEDAD DE HELADOS ARTESANALES EN UNA COPA PARA

BROWNIE CON HELADO

BROWNIE DE MILO CON HELADO DE JENGIBRE Y FRESAS.

PATRÓN
BISTRO