

APPETIZERS

CARPACCIO DE HONGOS PORTOBELLO \$675

Finas lascas de hongo portobello, salsa de tomate fresco, crema de hongo, aceite trufa, queso manchego

CROQUETAS DE BACALAO \$495

Sweet mayo garlic sauce

WHITE FISH TIRADITO \$725

Finas lascas de pescado blanco, tapenade de hongos, aderezo de yuzu y aceite de trufas, jalapeño fresco

CARPACCIO DE PULPO \$845

finas lascas de pulpo importado, Crispy potato string, tapioca pearls

LOBSTER BISQUE \$495

Consome

TUNA & SALMÓN CARPACCIO \$595

Capers, onion, baby greens, tostadita de pan, olive oil, lime juice

GOAT CHEESE CROQUETTES \$475

Organic honey, crushed black pepper

SHORT RIB DUMPLING \$450

Demiglace reduction, truffle butter, rosemary

CEVICHE AMARILLO \$495

White fish, aji panca amarillo, cilantro, maíz, sweet potato drops

APPETIZERS TO SHARE

TABLA DE EMBUTIDOS \$2,200 (PARA DOS)

Queso manchego, parmesano, salami, prosciutto, uva, fresa, walnuts, miel, crostinis

CRISPY MINI TACOS DE SALMÓN TARTAR \$675

Trocitos de salmón crudo aderezados con jengibre, puerrito y aceite de trufas, wakame, sesame seed, sour cream

PULPO IMPORTADO A LA BRASA \$1,050

Medallones de papa, salsa de paprika y cilantro, chimichurri y avocado

MINI CATIBIAS DE QUESO FRESCO Y GUAYABA \$395

Cream cheese, burrata y queso blanco, mermelada de guayaba

TUNA TOSTÓN \$650

Atún fresco sellado médium rare con especias, guacamole spicy mayo, wakame

CATIBIAS RELLENAS DE ROPA VIEJA DE CHIVO \$475

Salsa cremosa de avocado, jalapeño y cilantro

STUFFED BURRATA CHEESE \$695

Tomato oregano sauce, pesto dressing, pita chips

BEEF CARPACCIO ROLATINIS \$595

Crispy veggies parmesan cheese, sriracha and yuzu vinaigrette

SHRIMP SPRING ROLLS \$725

Wakame, cream cheese, puerrito, chili, chives and sesame seed sauce

LIGHTER PLATES

CHURRASQUITO SALAD \$825

Pepino, tomato, aguacate, lechuga mixta, trocitos blue cheese, bacon, lascas de churrasco, aderezo semi picante de chipotle and blue cheese y miel.

CALAMARI SALAD \$725

Mix lettuce, bacon, mango, apple, peppers, fried, calamari, asian chill, soy and ginger dressing

LA VYUDA SALAD \$585

Baby mix lettuce, bacon, corn, tomatillo cherry, parmesan cheese, walnuts, cucumber, goat cheese balls, miso dressing

CAESAR SALAD \$475

Romaine lettuce, parmesan tuile, croutons add chicken, beef, shrimp

LAURA ROLL \$795

Aguacate, cream cheese, sweet chili sauce, topped topped with shrimp tempura

CRISPY PHYLLO ROLL \$845

Tartar de pescados, aguacate, camarón, lechuga romana, crispy phyllo

FRESH SALMON ROLL \$795

Salmon crudo, aguacate, queso crema, camarón y salsa de passion fruit fresco

CRISPY RICE SUSHI \$825

Cubos de arroz crujiente, tuna, salmon, aguacate y reduccion de soya dulce

MAIN ITEMS

FETTUCINNE CARBONARA WITH LOBSTER \$1,195

Salsa carbonara with cream, bacon, parmesan cheese, 1/2 cola langosta

RAVIOLIS 4 QUESOS \$695

Salsa de tomatillo fresco, basil, parmesano

MEZZE PASTA SURF & TURF \$925

Camarón, trocitos de churrasco, queso, gruyere cheese, crema de leche

RISOTTO PARMESANO Y OSSOBUCCO \$945

Risotto parmesano con ossobucco en reducción de vino tinto

FILETE DE MERO AL POMODORO Y COCO \$1,100

Sobre salsa au mornier, pure de yuca con bacon

SALMÓN RELLENO DE MOUSSE DE CAMARÓN \$1,195

Salsa semi picante de coco con curry, jengibre y pasta de curry rojo

CAMARONES A LA VODKA \$1,195

Salsa criolla, arroz con cangrejo

RISOTTO DE CAMARÓN \$895

Baby arugula, bacon, tomato, parmesan cheese, avocado

MEXICAN RISOTTO \$850

Jalapeño, churrasco, queso fresco, queso monterey jack, cilantro, avocado

BONELESS CRISPY CHILLO \$1,295

Salsa verde, coconut flavored saffron ink rice

PRIME BEEF TENDERLOIN TAGLIATA 9 OZ \$1,595

Israeli cous cous, mushrooms, seared & herb crusted beef tenderloin, parmesan and truffle oil

BISTRO BURGER \$795

Brioche bun, tomato, lettuce, green apple and onion jam, gruyere cheese, crispy bacon, truffle fries

LAMB RACK \$1,995

Port wine reduction, apple and mint chutney, herbs marinade.

BEEF SKIRT STEAK 12 OZ \$1,395

Bacon yuca mash, homemade chimichurri

RIB EYE STEAK \$4,795 (PARA COMPARTIR)

Dos guarniciones a elegir

SIDE DISHES

MUSHROOMS COUS COUS \$325

BACON YUCA MASH \$300

TRUFFLE FRIES \$395

GREEN SALAD \$295

MASHED POTATO \$295

GRILLED VEGGIES RATATOUILLE \$295

CRAB FRIED RICE \$695

KIDS MENU

CHEESEBURGER \$475

FETUCCINNE ALFREDO \$450

PENNE AL TOMATE FRESCO \$395

CHICKEN PANKO \$450

DISPONIBLE SOLO PARA NIÑOS DE 1-12 AÑOS