



ENTRADAS

HUMMUS DE GARBANZO 570
CON LOMO SALTEADO Y GARBANZOS CRUJIENTES,
ACOMPAÑADO DE PAN PITA.

CROQUETAS DE CAMARÓN 695
CON MAYONESA DE CILANTRO, SASHIMI DE ATÚN Y POLVO
VERDE DE CILANTRO.

CROQUETAS DE YUCA Y CHIVO 415
CHIVO GUISADO EN COCO, CREMA DE BERENJENA
AHUMADA Y CHALAQUITA DE CEBOLLA Y AJÍ.

CEVICHE MIXTO A LA PARRILLA 690
PESCA BLANCA EN LECHE DE TIGRE DE CHINOLA, COCO
Y CURRY ROJO, CON PEPINO Y CILANTRO. SERVIDO CON
TORTILLAS CRUJIENTES DE MAÍZ.

DIP DE ESPINACA Y ALCACHOFA 638
CON QUESO PARMESANO, QUESO GRUYÈRE Y TOTOPOS
DE MAÍZ.

CEVICHE DE ATÚN ROJO 760
EN LECHE DE TIGRE DE CHIPOTLE Y SOUR CREAM, CON
PLÁTANO MADURO, AGUACATE, CEBOLLA ROJA, CHIPS DE
YUCA Y PLÁTANO, Y MAÍZ TOSTADO.

EL GUACAMOLE DE CELIA 595
CON TOGARASHI, QUESO FETA, PICO E' GALLO, HUEVAS
DE TOBIKO Y TOTOPOS DE MAÍZ.

GRATÍN DE LANGOSTINOS 930
CON SALSA DE QUESO AZUL, CHUTNEY DE TOMATE,
QUESO PARMESANO Y PAN DE MASA MADRE.

BURRATA 730
CON PESTO, TOMATES CHERRY ASADOS
Y PAN BRIOCHE.

TARTAR DE RES AL PASTOR 682
ACOMPAÑADO DE PAN FOCACCIA.

MEJILLONES A LA CREAM 715
CON SALSA DE QUESOS Y VINO BLANCO. ACOMPAÑADO
DE PAPAS FRITAS.

CARPACCIO DE RES 695
CON VINAGRETA DE APIO Y MAYONESA DE AJO NEGRO.

PULPO AL SARTÉN 1,250
CON MOJO CANARIO, TOMATES ASADOS Y GREMOLATA.
ACOMPAÑADO DE YUCA FRITA.

SOPAS

CEBOLLA FRANCESA 632
EN FONDO DE RES CON BRANDY Y CEBOLLA
CARAMELIZADA, GRATINADA CON GRANA PADANO
SOBRE PAN DE MASA MADRE.

VICHYSOISE 540
SOPA FRÍA DE PUERRO, PAPA Y VINO BLANCO CON
CROTONES DE PAN Y ACEITE DE OLIVA.

TOMATE 557
ACOMPAÑADA DE BIKINI DE QUESO.



ENSALADAS

ENSALADA DE CAMARÓN CRUJIENTE CON QUESO BOCCONCINI, CAMARONES, ALIOLI PICANTE Y CEBOLLA CRUJIENTE.	725
BRÓCOLI TATEMADO BRÓCOLI Y COL RIZADA CON HUMMUS VERDE Y VINAGRETA DE TAHINI.	675
ENSALADA GRIEGA SANDÍA, TOMATES, PEPINO, ADEREZO DE YOGURT, QUESO FETA Y NUECES CARAMELIZADAS.	675
CARPACCIO DE TOMATES HEIRLOOM ACEITE DE OLIVA EVA, SAL MALDON Y LIMÓN MEYER.	550

PASTA

AGNOLOTTI DE MAÍZ DULCE Y QUESO EN SALSA DE TOMATES ASADOS CON CHISTORRA CARAMELIZADA Y QUESO GRANA PADANO.	725
PAPPARDELLE AL TELEFONO CON POMODORO, TOMATE CHERRY, STRACCIATELLA, QUESO PARMESANO Y QUESO MOZZARELLA.	635
CAPPELLINI ALLA VONGOLE CON ALMEJAS SALTEADAS EN AJO, PEREJIL, TOMATE CONCASSÉ Y VINO BLANCO.	795
SPAGHETTI CON LANGOSTA SALSA MARINARA Y BISQUE DE LANGOSTA CON VINO BLANCO.	1,250
RAVIOLI DE TRES QUESOS Y ESPINACA CON OPCIÓN DE SALSA AL BURRO, POMODORO O BLANCA CON BRANDY.	685

ARROCES

RISOTTO DE HONGOS CON MANTEQUILLA AVELLANADA, PASTA DE TRUFA, QUESO CREMA DE CABRA Y QUESO PARMESANO.	995
ARROZ CHAUFA CON CERDO, CAMARONES, MIX DE VERDURAS, SALSA DE SOJA Y PLÁTANO MADURO.	950
PAELLA DE RES Y HONGOS 10 OZ DE RIB EYE AL GRILL CON ARROZ REDONDO CON FONDO DE RES, MIX DE HONGOS Y ALIOLI DE AJO CONFITADO.	1,850
RISOTTO TUMBAO' RISOTTO DE TINTA DE CALAMAR CON CHIPIRONES SALTEADOS EN MANTEQUILLA DE AJOS CONFITADOS, QUESO PECORINO, Y ALIOLI CÍTRICO Y PEPERONCINO.	1,075



ENTREPANES

LA HAMBURGUESA DE HÉCTOR	885
7 OZ DE CARNE EN PAN DE AHUYAMA CON QUESO PROVOLONE, CEBOLLA CARAMELIZADA, LECHUGA ROMANA Y SALSA IN-N-OUT.	
KATSU SANDO DE RIB EYE	890
5 OZ DE CARNE EN PAN BRIOCHE CON SALSA TONKATSU.	
SANDWICH DE POLLO CRISPY	739
CON QUESO GOUDA, MIEL CHIPOTLE, SALSA TÁRTARA Y COLESLAW.	
LOBSTER ROLL	1,350
LANGOSTA CON SALSA GOLF, CEBOLLA ROJA Y APIO EN PAN BRIOCHE CON MANTEQUILLA DE AJOS.	

CARNES

UN VERANO EN NUEVA YORK	2,200
NEW YORK STEAK DE 10 A 11 OZ CON SALSA DE TRES PIMIENTAS.	
TOMAHAWK DE CERDO	1,495
10 A 11 OZ DE TOMAHAWK, ACOMPAÑADO DE BORONÍA DE BERENJENA Y PLÁTANO MADURO.	
LOMO SALTADO	1,150
7 OZ DE LOMO CON PAPAS BABY, TOMATE Y HUEVOS DE CODORNIZ.	
COSTILLAS DE CORDERO	1,700
10 OZ DE COSTILLAS DE CORDERO A LA PARRILLA CON PURÉ DE CAJUI Y JUS DE CORDERO.	
RIB EYE	2,890
CORTE DE 17 OZ.	
MILANESA DE POLLO ORGÁNICO	1,200
7 OZ DE POLLO, ACOMPAÑADA DE ENSALADA DE COGOLLOS Y QUESO GRANA PADANO.	
TENDERLOIN AL VINO TINTO	1,650
LOMO DE 7 OZ CON SALSA DE VINO TINTO Y FLOR DE JAMAICA, ACOMPAÑADO DE ORZO VERDE DE ESPINACA.	

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA BLANCA DEL DÍA	1,695
8 OZ DE PESCA BLANCA EN SALSA DE CAMARONES Y COCO.	
STEAK DE ATÚN ALETA AMARILLA	1,200
10 OZ DE ATÚN CON SALSA DE PIMIENTA, MOSTAZA DIJON Y BRANDY Y CEBOLLA PUERRO FRITA.	
LANGOSTINOS A LA PARRILLA 🍷	1,250
CON MANTEQUILLA PICANTE, PAPITAS BABY Y ESPINACAS SALTEADAS.	
LUBINA A LA MENIER (14 OZ O 30 OZ)	2,100
PESCADO CON SALSA MEUNIÈRE DE ALCAPARRAS, AJO Y VINO DE JEREZ.	
	4,350



GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA	325
PAPAS TRUFADAS CON QUESO PARMESANO	325
VEGETALES AL GRILL CON SALSA PONZU	325
ENSALADA FRESCA	295



POSTRES

PANNA COTTA DE COCO
ESPUMA DE CÍTRICOS, CROTONES
DE COCO Y SUPREMAS DE CÍTRICOS
\$725

FLAN DE AREQUIPE
ACOMPAÑADO DE CREMA BATIDA Y
CRUMBLE DE CHINOLA
\$725

MOUSSE DI CIOCCOLATO
CON AVELLANAS CARAMELIZADAS, SAL
MALDON Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
\$525

PECAN PIE
PIE DE DE NUECES DE PECAN CON HELADO
DE VAINILLA Y CARAMELO SALADO
\$525

POSTRE DE TRES LECHE
CON FRAMBUESAS FRESCAS, MERENGUE
TORCHADO Y SALSA INGLESA DE VAINILLA
DE MADAGASCAR
\$725

