



RESTAURANT  
WINE BAR & COCKTAILS



RESTAURANT



RESTAURANT  
WINE BAR & COCKTAILS

## ENTRADAS

CEBICHE MIXTO DE SALMÓN Y LENGUADO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, JALAPEÑO Y MAÍZ CANCHA, CORONADO CON TARTARE DE REMOLACHAS

HUEVO DE CAMPO MOLLET CON RAGÚ DE PAPAS CROCANTES, PANCETA AHUMADA Y TOMATES ASADOS SOBRE CALDO DE QUESO BRIE

LANGOSTINOS APANADOS EN PANKO FRITOS SOBRE TARTARE DE SALMÓN CON LIMA Y CIBOULETTE Y SALSA DE ROCOTO AHUMADO

MOLLEJAS DORADAS CON VIRUTAS DE JAMÓN CROCANTE SOBRE PAN TUMACA CON OLIVA Y VINAGRE DE JEREZ, SOPITA DE CHOCLO

TARTE TÁTIN DE MANZANAS Y QUESO DE CABRA, CREMA DE CASTAÑAS DE CAJÚ Y ENSALADITA VERDE

ENSALADA DE ENDIBIAS, RADICCHIO ROSSO Y ESPINACAS, ZUCCHINI MARINADOS, RICOTTA A LA PLANCHA, PECANAS, PESTO DE ALBAHACA Y VINAGRETA DE MIEL

SPRING ROLLS DE CERDO Y VEGETALES SERVIDOS CON SALSA DE MANGO, ANANÁ, CILANTRO Y JALAPEÑO, CREMA DE MANÍ

OYSTERS 1/2 DOCENA DE OSTRAS FRESCAS SERVIDAS CON GAJOS DE LIMÓN Y CEVICHE DE VEGETALES

## PRINCIPALES

OJO DE BIFE CON GRATIN DE PAPAS Y PUERROS, CARACÚ EN SU HUESO, MINI PROVOLETA Y SALSA CRIOLLA

KAFTA DE CORDERO PICADO A CUCHILLO ENVUELTO EN PANCETA CON VINAGRETA DE HONGOS CONFIT Y PURÉ SEDOSO DE ZAPALLO CABUTIA Y LECHE DE COCO

CONFIT DE PATO SOBRE ESPINACAS SALTEADAS, PURÉ DE PERAS Y CASTAÑAS DE CAJÚ, CROQUETA DE GRUYÈRE Y JUGO DE PATO

MATAMBRITO DE CERDO MARINADO EN SOJA Y SÉSAMO CON ENSALADA LATINA DE LENTEJAS, PLÁTANO ASADO Y PURÉ DE ANANÁ ESPECIADO

SALMÓN, POLENTA CON QUESO AZUL A LA PLANCHA, ESPINACAS SALTADAS, PORTOBELLOS Y HONGOS DE PINO EN BALSÁMICO Y AZÚCAR MORENO, ENDIBIAS

RISOTTO MILANÉS AZAFRANADO CON HONGOS SALTEADOS, OSSOBUCO BRASEADO Y GREMOLATA

ÑOQUIS DE PAPA Y RICOTTA CON LANGOSTINOS, BRÓCOLI Y TOMATES ASADOS, MANTECA DE LANGOSTINOS, CIBOULETTE Y MIGAS CROCANTES

RAVIOLES DE CORDERO Y BERENJENAS ASADAS CON MANTECA Y FONDO DE CORDERO, QUESO PECORINO Y PESTO DE HABAS, TOMATES, MENTA Y PEREJIL



RESTAURANT  
WINE BAR & COCKTAILS

## SUSHI

### ESPECIALES

ROLL DE LANGOSTINOS CROCANTES (8 PIEZAS)

CUBIERTO EN POLVO DE MANÍ AL CURRY, CORONADO CON CEVICHE DE ANANÁ, ALBAHACA Y CHILES, JALEA DE NARANJAS Y CURRY AMARILLO THAI.

CRISPY ROLL DE SALMÓN FRESCO Y QUESO CREMA (8 PIEZAS)

MAKI DE SALMÓN, PALTA, QUESO CREMA Y MANGO APANADO EN ESCAMAS DE PAPA FRITO, SERVIDO CON SALSA TERIYAKI. SIN ARROZ.

TIRADITO DE PULPO ESPAÑOL

PULPO ESPAÑOL, LECHE DE TIGRE "ORIENTAL", CILANTRO, SALSA DE CHILES AHUMADOS, TIERRA DE NARANJA Y OLIVA Y POLVO DE ACEITUNAS GRIEGAS.

BUENOS AIRES ROLL (8 PIEZAS)

LANGOSTINOS, PALTA Y PHILA, CUBIERTO DE SALMÓN FRESCO, CORONADO CON SALSA DE SÉSAMO.

TOSTADAS MEXICANAS DE SALMÓN (6 PIEZAS)

SASHIMI DE SALMÓN CURADO SOBRE GALLETAS CROCANTES CON MAYONESA DE POROTOS Y JALAPEÑO, CEBOLLA MORADA, CHOCLO Y LÁMINAS DE PALTA.

OSHI SUSHI DE TARTARE DE ATÚN ROJO (8 PIEZAS)

CON MANGO EN LÁMINAS Y MOSTAZA DE DIJON A L'ANCIENNE SOBRE ARROZ, SALSA DE MANGO QUEMADO Y LECHE DE COCO, ESCAMAS DE COCO TOSTADO.

PORTOBELLO & KALE OSHI SUSHI (8 PIEZAS)

ARROZ RELLENO DE PALTA Y SÉSAMO, CUBIERTO DE PORTOBELLOS GRILLADOS CON SYRUP DE SALSA DE OSTRAS, AIRE DE SHIITAKE Y HOJAS DE KALE EN TEMPURA.

### MAKIS (9 PIEZAS)

NAMASAKE

SALMÓN FRESCO

CALIFORNIA ROLL

KANIKAMA & PALTA

NEW YORK ROLL

SALMÓN & PALTA

PHILADELPHIA ROLL

SALMÓN, PALTA Y PHILADELPHIA CREAM CHEESE

### NIGIRI SUSHI

SOLO SALMÓN (11 PIEZAS)

MIXTO (11 PIEZAS)

### SASHIMI

LONJAS DE PESCADO CRUDO (20 CORTES)

SOLO SALMÓN

MIXTO

### PLATOS COMBINADOS

7 & 6

MAKIS Y NIGIRIS SURTIDOS

7 & 6 TODO SALMÓN

MAKIS Y NIGIRIS TODO SALMÓN

ICHIBAN

6 MAKIS, 7 NIGIRIS, 5 CORTES DE SASHIMI

ICHIBAN TODO SALMÓN

6 MAKIS, 7 NIGIRIS, 5 CORTES DE SASHIMI TODO SALMÓN

KOI (PARA 2 PERSONAS)

13 MAKIS, 11 NIGIRIS, 15 CORTES DE SASHIMI

KOI TODO SALMÓN (PARA 2 PERSONAS)

13 MAKIS, 11 NIGIRIS, 15 CORTES DE SASHIMI TODO SALMÓN

BOWL DE ARROZ

SUSHIMAN NICO BARBEITOS

EVENTUALMENTE LOS PLATOS DE SUSHI Y DE COCINA PUEDEN NO SALIR AL MISMO TIEMPO. PROPINA NO INCLUIDA.



RESTAURANT  
WINE BAR & COCKTAILS

## POSTRES

### OFELIA

BROWNIE HÚMEDO DE CHOCOLATE CON AVELLANAS, GANACHE DE CACAO, SORBET DE FRAMBUESA, DULCE DE FRUTOS ROJOS, CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA

### DANZÓN CHEESECAKE

BERRIES Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

### ACARAMELADO DE MANZANA

RELLENO DE CREMOSO A LA VAINILLA, BIZCOCHO AL WHISKY, SORBET MUY FRESCO DE MANZANA VERDE Y SALSA TOFFEE

### VOLCÁN SOUFFLÉ DE DULCE DE LECHE

HELADO DE ARROZ CON LECHE, CUBANITO DDL

### LEMON TRIFLE

BIZCOCHUELO HÚMEDO DE LIMÓN, CREMOSO DE LIMÓN, SORBET DE POMELO FRESCO, GELÉE DE TORRONTÉS Y VAINILLA, MERENGUE ITALIANO

### DDL: (DULCE DE LECHE PARA COMPARTIR)

FLAN DE DDL, ALFAJOR ROGEL, PANQUEQUES DE DDL, HELADO DDL

### FONDANT DE CHOCOLATE

CLÁSICO, CON SALSA DE MARACUYÁ, PAPEL DE CACAO Y HELADO DE LIMA

### HELADOS

### DEGUSTACIÓN DE POSTRES