



RESTAURANT  
WINE BAR & COCKTAILS



RESTAURANT



RESTAURANT  
WINE BAR & COCKTAILS

## ENTRADAS

CEBICHE DE SALMÓN Y LENGUADO, MARINADA DE JENGIBRE, CEBOLLA MORADA, JALAPEÑO, SALSA DE SOJA Y LIMA. QUENELLE DE BATATA, AROS DE CEBOLLA Y CASTAÑAS DE CAJÚ

HUEVO DE CAMPO MOLLET SOBRE CROQUETA DE QUESO Y HONGOS DE PINO, CREMA DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y FONDO DE RES

LANGOSTINOS SALTEADOS CON EMULSIÓN DE NARANJA Y LANGOSTINOS, ENSALADA FRESCA DE POROTOS NEGROS CON PICKLES CASEROS DE PEPINO Y AJÍ AMARILLO

MOLLEJAS DORADAS CON PURÉ CREMOSO DE ZANAHORIA, BRÓCOLI SALTEADO Y PROVOLETA GRATINADA, SALSA DE CHILI AGRIDULCE

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

ENSALADA DE ESPINACAS, ESPÁRRAGOS Y TOMATES ASADOS CON TOSTADAS DE BRIOCHE CON SALMÓN AHUMADO Y CABRAUNTAR, VINAGRETA DE ALMENDRAS

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 GRILLADO CON ENSALADA PANZANELLA Y PURÉ DE PAPAS Y AJO ROSTIZADO SUAVE.

GARRÓN DE CORDERO BRASEADO CON ENSALADA FRESCA DE QUINOA, ESCABECHE DE PORTOBELLOS Y FONDO DE CORDERO

ÑANDÚ A LA PLANCHA MARINADO EN CÍTRICOS Y ACEITE DE SÉSAMO, PURÉ CREMOSO DE PERAS Y POROTOS BONITO, REDUCCIÓN DE NARANJA, CORIANDRO Y MOSTAZA PICANTE

MATAMBRITO DE CERDO MARINADO EN MIEL, CORIANDRO Y PIMIENTA NEGRA CON ALIÑO DE CURRY VERDE, PURÉ CREMOSO DE BATATA Y ANANÁ, MANÍ TOSTADO

SALMÓN EN CROÛTE DE COCO, ARROZ VENERE CON ANANÁ CARAMELIZADO, SALSA DE MANGO Y AJÍ PANKA

RISOTTO EN CALDO DE MAÍZ AMARILLO CON PALETA DE CERDO LAQUEADA, BOK CHOY, PORTOBELLOS Y QUESO FETA

CAVATELLI DE PAPA Y SÉMOLA ITALIANA CON LANGOSTINOS, ESPÁRRAGOS Y CHORIZO CANDELARIO EN MANTECA DE LIMÓN Y AJOS ASADOS, QUESO PECORINO

RAVIOLES DE ZAPALLO ANCO CON MOSTAZA DE DIJÓN, SALSA DE MANTECA NOISETTE, ESPINACA SALTEADA, SYRUP DE JUGO DE NARANJA Y ALMENDRAS TOSTADAS



RESTAURANT  
WINE BAR & COCKTAILS

## SUSHI

### COMBINADOS

- ICHIBAN CLASSIC . . . . .  
6 MAKIS, 7 NIGUIRIS (SALMÓN Y PESCADO BLANCO), 6 CORTES DE SASHIMI MIXTO
- ICHIBAN ROYALE . . . . .  
6 MAKIS, 7 NIGUIRIS (SALMÓN, PESCADO BLANCO, ATÚN, LANGOSTINOS), 6 CORTES DE SASHIMI MIXTO
- KOI CLASSIC (PARA 2 PERSONAS) . . . . .  
16 MAKIS, 11 NIGUIRIS (SALMÓN Y PESCADO BLANCO) , 12 CORTES DE SASHIMI MIXTO
- KOI ROYALE (PARA 2 PERSONAS) . . . . .  
16 MAKIS, 11 NIGUIRIS (SALMÓN, BLANCO, ATÚN, LANGOSTINOS), 12 CORTES DE SASHIMI MIXTO
- COMBINADO ROLL (24 PIEZAS) . . . . .  
16 MAKIS CLÁSICOS, 8 ROLLS ESPECIALES

### ESPECIALES

- ROLL DE LANGOSTINOS CROCANTES (8 PIEZAS)  
APANADOS EN PANKO CON PALTA, EMULSIÓN DE JALAPEÑOS QUEMADOS, ACEITE DE PIMENTÓN Y CRACKERS DE ARROZ Y AZAFRÁN
- TOSTADAS MEXICANAS DE ATÚN (6 PIEZAS)  
ATÚN CURADO SOBRE TOSTADAS DE MAÍZ Y TRIGO CON PALTA, CEBOLLA MORADA, CHOCLO Y CILANTRO. EMULSIÓN DE PALTA & OLIVA Y TOGARASHI
- FRIED NIKKEI OSHI (8 PIEZAS)  
NIGUIRIS DE CEBICHE DE PESCADO BLANCO SOBRE BOCADO DE ARROZ FRITO CON SALSA HUANCAÍÑA Y PICKLES DE JALAPEÑOS
- 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
- TIRADITO DE SALMÓN SELLADO (TATAKI)  
SALMÓN SELLADO CON ESPUMA DE LECHE DE TIGRE, CREMA DE AJÍ AMARILLO, MANGO Y CROCANTE DE POROTOS NEGROS
- CRISPY ROLL (8 PIEZAS)  
ROLL DE SALMÓN, PHILADELPHIA Y PALTA APANADO EN PANKO Y FRITO BIEN CROCANTE CON SALSA DE MARACUYÁ Y CHILE

### NIGUIRI, SASHIMI, MAKIS

- NIGUIRI SUPREME (15 PIEZAS)  
SALMÓN, PESCADO BLANCO, ATÚN ROJO, LANGOSTINOS
- SASHIMI SURTIDO (20 CORTES)  
SALMÓN, PESCADO BLANCO, ATÚN ROJO
- NEW YORK ROLL (9 PIEZAS)  
SALMÓN & PALTA
- PHILADELPHIA ROLL (9 PIEZAS)  
SALMÓN, PALTA Y PHILADELPHIA CREAM CHEESE
- BOWL DE ARROZ GOHAN  
SERVIDO TIBIO CON TOPPING DE SÉSAMO MIXTO TOSTADO Y ALGA NORI



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 SOUFLÉ 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 BOX

CAJA DE MERENGUE RELLENA DE DULCE DE LECHE Y CREMA PASTELERA SOBRE BIZCOCHO DE NUECES PECAN, HELADO DDL GRANIZADO, SALSA DE DDL

### FONDANT DE CHOCOLATE

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

### HELADOS

### DEGUSTACIÓN DE POSTRES