



## STARTERS

**SOPA DEL DIA**  
SOUP OF THE DAY  
\$720

**BURRATA - TOMATES A LA PLANCHA**  
**RÚCULA - PESTO ALBAHACA**  
BURRATA - TOMATOES - ARUGULA - BASIL PESTO  
\$840

**BERENJENA ORGÁNICA AL HORNO DE BARRO**  
**TAHINE - QUESO DE CABRA - TOMATES CHERRY CONFITADOS**  
WOOD-OVEN ORGANIC EGGPLANT  
TAHINE - GOAT CHEESE - ROASTED CHERRY TOMATOES  
\$820

**PIZZA CROCANTE - ALCAUCILES - ACEITUNAS NEGRAS**  
**TOMATES CHERRY - ALBAHACA - HOJAS DE RÚCULA**  
THIN CRUST PIZZA - ARTICHOKES - BLACK OLIVES  
CHERRY-TOMATOES - BASIL - ARUGULA LEAVES  
\$840

**EMPANADAS DE LOMO CORTADO A CUCHILLO**  
**TOMATICÁN AL ESTILO MENDOCINO**  
SIRLOIN EMPANADAS WITH ARGENTINEAN STYLE TOMATICAN  
\$800



## STARTERS

**CARPACCIO DE NOVILLO - ALCAPARRAS**  
**ESCAMAS DE GRANA PADANO - PISTACHOS TOSTADOS - RÚCULA**  
SIRLOIN CARPACCIO - CAPERS  
GRANA PADANO SHAVINGS - TOASTED PISTACHIOS - ARUGULA  
\$900

**LAMINAS DE PULPO DE GALICIA - OLIVA EXTRA VIRGEN**  
**EMULSIÓN DE PAPA - PIMENTÓN AHUMADO**  
SPANISH OCTOPUS CARPACCIO - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
POTATO EMULSION - SMOKED PAPRIKA  
\$1200

**LANGOSTINOS CON MOLLEJAS A LA PARRILLA**  
**PERAS GRILLADAS - VERDES ORGÁNICOS - SWEET CHILI**  
JUMBO SHRIMP - GRILLED SWEETBREADS  
ROASTED PEARS - ORGANIC GREENS - SWEET CHILI SAUCE  
\$1200

**GRAVDLAX (SALMÓN PREMIUM CURADO)**  
**CREMA CÍTRICA AL ENELDO - BLINIS DE TRIGO SARRACENO**  
GRAVLAX (PREMIUM CURED SALMON)  
DILL SOUR CREAM - BUCKWHEAT BLINIS  
\$980



## MAIN COURSES

**TAGLIOLINI DE YEMAS DE CAMPO Y SEMOLINO**  
**CREMA DE HONGOS PORCINI - ACEITE DE TRUFA NEGRA**  
**ALMENDRAS TOSTADAS - ESCAMAS DE GRANA PADANO**  
FREE RANGE EGG AND SEMOLINA TAGLIOLINI  
PORCINI MUSHROOM CREAM SAUCE - BLACK TRUFFLE OIL  
TOASTED ALMONDS - GRANA PADANO  
\$1300

**RAVIOLES DE ESPINACA Y MASCARPONE**  
**MANTECA DE SALVIA - ESCAMAS DE PARMESANO - PISTACHOS**  
SPINACH AND MASCARPONE RAVIOLI  
SAGE BUTTER - PARMESAN SHAVINGS - PISTACHIOS  
\$980

**RAVIOLINI DE LANGOSTINOS & RICOTTA FRESCA**  
**CREMA DE LIMA, LEMONGRASS & ENELDO**  
SHRIMP & FRESH RICOTTA RAVIOLI  
LIME, LEMONGRASS & DILL CREAM SAUCE  
\$1280

**GNOCCHI SELLADOS A LA PLANCHA - VEGETALES SALTEADOS**  
**HONGOS PORTOBELLO - ACEITE DE TRUFA - GRANA PADANO**  
IRON SEARED GNOCCHI - MIXED VEGETABLES  
PORTOBELLO MUSHROOMS - TRUFFLE OIL - GRANA PADANO  
\$980



## MAIN COURSES

**PESCA DEL DÍA SELLADA A LA PLANCHA - SALMORIGLIO  
PURE DE PAPAS - VEGETALES - AVELLANAS TOSTADAS**  
CAST IRON CATCH OF THE DAY - SALMORIGLIO  
MASHED POTATOES - VEGETABLES - TOASTED HAZELNUTS  
\$1200

**OJO DE BIFE DE NOVILLO ANGUS A LA PARRILLA - JUS DE OPORTO  
TOMATES ASADOS - PORTOBELLOS - PAPAS FRITAS**  
WOOD-GRILLED ANGUS RIB-EYE STEAK - PORT SAUCE  
ROASTED TOMATOES - PORTOBELLO MUSHROOMS - FRENCH FRIES  
\$1400

**POLLO PASTORIL MARINADO EN HIERBAS - LIMÓN CONFITADO  
SPATZLE AL CURRY - CEBOLLINES GLASEADOS**  
HERB-LEMON CONFIT MARINATED FREE RANGE CHICKEN  
CURRY SPATZLE - GLAZED BABY ONIONS  
\$1200

**PORK BELLY BRASEADO Y PLANCHADO  
BONIATOS ASADOS - PIÑA GRILLADA**  
BRAISED PORK BELLY  
ROASTED YAMS - GRILLED PINEAPPLE  
\$1200

**RACK DE CORDERO GRILLADO - GREMOLATA DE MENTA  
PAPINES - BABA GHANOUSH**  
GRILLED RACK OF LAMB - MINT GREMOLATA  
BABY POTATOES - BABA GHANOUSH  
\$1500



## DESSERTS

### **MEMBRILLOS CONFITADOS AL ALBARIÑO Y ROMERO**

#### **QUESO BRIE - PISTACHOS TOSTADOS**

ALBARIÑO-ROSEMARY QUINCE CONFIT

BRIE CHEESE - TOASTED PISTACHIOS

\$720

### **CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS, MENTA Y JENGIBRE**

#### **HELADO DE VAINILLA**

BERRY, MINT & GINGER CRUMBLE - VAINILLA ICE CREAM

\$700

### **FONDUE DE CHOCOLATE BELGA**

#### **BANANAS - FRUTILLAS - POMELOS CONFITADOS - BISCOTTI DE ALMENDRAS**

BELGIUM CHOCOLATE FONDUE

BANANAS - STRAWBERRIES - CONFIT GRAPEFRUITS - ALMOND BISCOTTI

\$900

### **STRUDEL DE MANZANAS VERDES Y 5 ESPECIAS**

#### **HELADO DE CREMA**

FIVE SPICE GREEN APPLE STRUDEL

MILK ICE CREAM

\$750

### **TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE BELGA (SIN GLUTEN)**

#### **SORBET DE MARACUYÁ - ALMENDRAS CARAMELIZADAS**

BELGIUM FLOWERLESS CHOCOLATE CAKE (GLUTEN FREE)

PASSION FRUIT SORBET - CARAMELIZED ALMONDS

\$780

### **DEGUSTACIÓN DE HELADOS Y SORBETS**

ICE CREAM & SORBET SAMPLER

\$580

