

THE RESTAURANT

desde 2008



RESPALDAMOS PRÁCTICAS ORGÁNICAS
LOCALES Y SUSTENTABLES EN LO POSIBLE
WE SUPPORT LOCAL, SUSTAINABLE
AND ORGANIC PRACTICES WHENEVER POSSIBLE

entradas starters

Sopa de coliflor y té limón con camarón pochado, pepino y cilantro Cauliflower and lemongrass soup with poached shrimp, cucumber and cilantro	85
Ensalada orgánica de lechugas enanas con tomate uva, rábano, zanahoria, jícama y vinagreta de balsámico Organic teenage mixed green salad with grape tomatoes, radish, carrot, jicama and balsamic vinaigrette	85
Ensalada de espinaca y queso feta con tomates deshidratados, cebolla morada en conserva y vinagreta de limón-orégano Organic spinach and feta cheese salad with oven dried tomatoes, pickled red onion and lemon-oregano vinaigrette	90
Ensalada César con anchoas, queso parmesano local y crutones de hierbas Baby romaine Caesar salad with anchovies, local parmesan cheese and herb croûtons	95
Ensalada de betabel e hinojo con arúgula, queso de cabra y vinagreta de nuez de castilla Roasted beet and fennel salad with arugula, goat cheese and walnut vinaigrette	110
Ensalada de calamares parrillados y frijol peruano con cebollitas, pimientos rojos, hinojo orgánico y aceite de oliva extra virgen Grilled calamari and peruano bean salad with cebollitas, red peppers, organic fennel and extra virgin olive oil	110
Ravioles de queso roquefort al oporto y ciruela con nueces tostadas, mantequilla oscura y chalotes Handmade roquefort cheese and port wine prune ravioli with toasted walnuts, brown butter and shallots	115
Selección de quesos locales de Luna de Queso con miel trufa, fruta fresca, nueces y galletas caseras A selection of local cheeses from Luna de Queso with truffle honey, fresh fruit, nuts and housemade crackers	110
Ensalada de trucha con hinojo, papa, arúgula y aderezo de rábano picante Smoked trout salad with fennel, potato, arugula and horseradish dressing	100
Croquetas de cangrejo con salsa de aguacate y reducción de pimiento rojo y naranja Crabcakes with spicy avocado relish and red pepper-orange reduction	125

fuertes entrees

Pasta fusilli con tomates deshidratados, ajo rostizado, coliflor, berenjena, albahaca y aceitunas kalamata Fusilli pasta with sun dried tomatoes, roasted garlic, cauliflower, eggplant, basil and kalamata olives	175
Risotto de camarones y hongos salteados con queso parmesano local, tomillo y perejil Shrimp and sauteed mushroom risotto with local parmesan cheese, thyme and parsley	225
Tilapia a la plancha con zanahorias dulces, chícharos chinos, jengibre, cilantro y leche de coco Tilapia a la plancha with sweet carrots, snow peas, ginger, cilantro and coconut milk	210
"Trucha Almondine" con ejotes salteados, almendras tostadas, mantequilla oscura, limón y perejil "Trout Almondine" with sauteed green beans, toasted almonds, brown butter, lemon and parsley	220
Salmón del pacífico rostizado con salsa barbecue Marroquí de Patrick, couscous de vegetales y limón en conserva Roasted Pacific salmon with Patrick's Moroccan barbecue sauce, vegetable couscous and preserved lemon	230
Pechuga de pollo rostizada al tomillo con puré de frijol albino, hinojo, ajo rostizado, aceitunas kalamata y calabacín Thyme roasted breast of chicken with white bean puree, fennel, roasted garlic, kalamata olives and zucchini	220
Chuleta de cerdo curada y parrillada con cebollas caramelizadas al oporto, papas rostizadas y acelga Brined and grilled pork chop with port wine caramelized onions, roasted potatoes and swiss chard	220
Costillitas de res braseadas en vino tinto con polenta suave de ricotta y vegetales de raíz invernales Red wine braised beef short ribs with soft ricotta polenta and roasted winter root vegetables	240
Ribeye angus de 350gr. parrillado con hongo portobello rostizado al balsámico, aros de cebolla y mantequilla de queso azul y tocino Grilled 12 oz. angus beef ribeye with balsamic roasted portobello mushrooms, onion rings and blue cheese-bacon butter	330

ME/Nem31

Todos los platillos estan sujetos a un cargo de \$40 pesos si son compartidos All dishes are subject to a \$40 pesos split charge

Solo aceptamos VISA Y MASTERCARD We only accept VISA and MASTERCARD LOS PRECIOS DEL MENU NO INCLUYEN IVA

TES NATURALES
LOOSE TEA

<i>Te Negro</i> Black tea	<i>Yerbabuena</i> Spearmint
<i>Manzanilla</i> Chamomile	<i>Menta-Tè Verde</i> Mint-Green Tea
<i>Jazmin</i> Jasmine	Earl grey
<i>Jengibre-Durazno</i> Ginger-Peach	<i>Fruta caribe</i> Caribbean fruit
<i>Limón-te blanco</i> Lime-white	<i>Cereza-plátano</i> Cherry-banana
<i>Naranja-Maracuyá</i> Passion Fruit-Orange	

\$35 CADA UNO
 EACH

Cafés & Tea
Coffee & Tea

CAFÉS
COFFEE

<i>Irlandes</i> Irish	<i>Tropical</i> Tropical
<i>Mexicano</i> Mexican	<i>Francés</i> French
	<i>Italiano</i> Italian

\$65 CADA UNO
 EACH

	Glass	Bottle
ETXE ONEKO LICOR DE TANNAT Uruguay 2007	\$ 145	\$1,390
ERRAZURIZ SAUBC COSECHA TARDÍA Chile 2007	\$ 115	\$ 570
PILLITERI VIDAL COSECHA TARDÍA Canada 2006	\$ 150	\$ 695
OREMUS FURMINT COSECHA TARDÍA Hungria 2005	\$ 185	\$1,060
TAYLOR'S 10Y OPORTO Portugal	\$ 130	\$1,330
TAYLOR'S 20Y OPORTO Portugal	\$ 265	\$2,450
BAILEY'S	\$ 70	\$ 630
STREGA	\$ 90	\$1,230
LICOR 43	\$ 75	\$1,015
SAMBUCA NEGRO	\$ 70	\$ 830
ANIS LAS CADENAS	\$ 65	\$ 600