

MENU A LA CARTA

Entradas

ENSALADA CAPRESSA CON TOMATE Y QUESO BOCCONCHINI	ø4.000,00
ENSALADA CESAR CON POLLO	ø6.000,00
ENSALADA CESAR	ø5.000,00
CAMARONES GRILLADOS CON RELISH DE SANDIA AL VODKA	ø9.000,00

Sopas

SOPA DE CEBOLLA ESTILO FRANCESA	ø4.000,00
BISQUE DE MARISCOS CON MAIZ ROSTIZADO	ø6.000,00

Ceviches

CEVICHE FRESCO DE FILET DE DORADO ESTILO PERUANO CON MAÍZ GRILLADO Y CAMOTE	ø4.500,00
CEVICHE DE CALAMAR Y AGUACATE FRITO CON CHIPS DE YUCA AL CHIMICHURRY	ø5.200,00
CEVICHE DE CAMARÓN CON SORBETE DE TEQUILA	ø4.500,00
TARTAR DE ATÚN CON SALSA DE MANGO Y ADEREZO RANCH ACOMPAÑADOS CON CHIP DE PLÁTANO VERDE	ø7.000,00

Focacias

DEL BOSQUE CON HONGOS SILVESTRES Y MANTEQUILLA DE AJO	ø4.000,00
MEDITERRANEA CON TOMATE DESHIDRATADO Y ACEITUNAS KALAMATA	ø6.400,00
A LA ESPAÑOLA CON ACEITE EXTRA VIRGEN JAMÓN SERRANO Y PARMESANO FRESCO	ø6.400,00

Wraps

WRAP DE RES AL VINO	ø3.500,00
WRAP ROMANO	ø4.600,00
WRAP MEDITERRANEO	ø5.200,00

Pastas

RAVIOLIS PLIN RELLENOS DE CARNE DE RES Y EXTRACTOS DE TRUFA NEGRA	ø8.500,00
PAPARDELLE CON OSOBUCO NAPOLITANO	ø6.000,00
TAGLIATELLE PUTTANESCA	ø5.000,00

Rissotos

RISSOTO PORTOBELLO Y TRUFA NEGRA	ø9.000,00
RISSOTO DE OSOBUCO NAPOLITANO	ø6.000,00
RISSOTO PUTTANESCA	ø5.800,00

Carnes Acompañadas de Papa bebé al Chimichurri de culantro

SUPREMA DE POLLO EN COSTRA DE SEMILLAS EN SALSA MOLCAJETE	ø6.000,00
OUTSIDE 280 GRS EN SALSA DE VINO MALBEC CON HONGOS	ø10.000,00
NEW YORK 280 GRS EN SALSA PEURE	ø8.000,00
LOMO ESPECIAL 40 DÍAS 280 GRS EN SALSA BEURRE BLANC DE CAFÉ	ø8.000,00

Pescados

FILET PARGO ROJO EN SALSA RIBEREÑA CON JULIANA DE VEGETALES	ø8.000,00
FILET DE DORADO BLAQUENEADO DE 280 GRS Y JULIANA DE VEGETALES	ø11.000,00
SURF AND TURF (LOMO ESPECIAL Y PESCADO DEL DÍA CON RISSOTO DE HONGOS)	ø12.000,00

Guarniciones

PURÉ DE YUCA	ø1.000,00
VEGETALES AL GRILL	ø8,00, 00
ARROZ AL VAPOR	ø1.000,00
MINI ENSALADA VERDE	ø8,00, 00

Postres

Crème brulee de tomillo y vainilla

Acompañado de compota de frutas con menta y reducción de mora con vino tinto ø2.500,00

Cheese cake de maracuyá

Acompañado de mouse de maracuyá, salsa de fresa y reducción de naranja ø2.500,00

Pie de manzana

Acompañado de helado de vainilla, salsa de caramelo, y un stick de pasta hojaldre con canela ø2.500,00

*** Dulce sueños de chocolate caliente**

Queque de chocolate caliente con centro liquido y salsa de chocolate con gran marnier ø5.500,00

*** 1525 Tiramisú de la casa**

Tiramisú Clásico con gelatina de café y amaretto acompañado de helado de almendra y crocante caramelizado ø4.000,00

*** Sampler de postre**

Selección de postres: leche frita, consomé de fresa, compota de fresa con aceite de oliva y balsámico y helado de vainilla ø6.000,00

*** Piña colada explosión**

Piña marinada con ron y especies grillada acompañada de helado de vainilla y una espuma de licor de coco ø4.000,00

*** Postres no disponibles en el almuerzo.**