

M

ENTRADAS

POLLO JUGOSO A LA INDITA 90

Pollo frito bañado en reducción de Quetzalteca de naranja con pepita, mayonesa de cítricos, brotes de temporada, chili crunch y limón.

CARPACCIO DE LOMITO 120

Finas lascas de lomito importado, aderezado con emulsión balsámica, queso parmesano y crocante de miso.

PAPAS "DE CARRETA" 60

Gajos de papa con togarashi bañadas en mayonesa de la casa, reducción de cerdo agridulce y frescos de temporada.

TARTAR DE CAMARÓN 120

Camarón fresco desnaturalizado con limón, pepino fresco, curry verde y tostadas horneadas.

(PREGUNTA POR NUESTRA VERSIÓN VEGETARIANA)

CREMA DE AYOTE 70

Ayote emulsionado con mantequilla, zanahorias glaseadas con ron, pepitoria y encurtidos.

SLIDER PIBIL 70

Mini hamburguesas de cerdo pibil, mayonesa de hiervas aromáticas, arúgula y pepinillos caseros.

CROQUETAS DE CAMARÓN 100

Croqueta de bechamel de coco, rellena de camarón, mayonesa ahumada y cilantro.

TORTILLAS CON CARNE 70

Tortilla de maíz tostadas, puyazo importado, queso, mayonesa asada y salsa tatemada.

PLATOS FUERTES

PUYAZO / COULOTTE 180

12 Onz. de coulotte importado a las brasas sobre pure de papa avellanado, migas de miso, verdes de temporada, encurtidos, crotón de tamal y salsa tatemada.

LOMITO MAGNA 165

8 Onz. lomito importado a las brasas, sobre pure de calabaza, vegetales asados de temporada y demi - glacé de Ron BOTRÁN 15.

CAMARONES AL AJILLO 125

Camarones jumbo, vino blanco, acompañado de papas baby al cilantro y mayonesa de ajo negro.

CAMARONES ADOBADOS 125

Camarones jumbo con adobo guatemalteco (semi-picante). Acompañado de papas al cilantro, mayonesa asada, chili crunch y limón asado.

TRUCHA 145

Trucha blanca nacional (10 – 12 onz), puré de ayote mantequilla, hierbas de temporada alineadas con una vinagreta cítrica de soya y aceite de cilantro.

BERENJENA HORNEADA ^{VEGETARIANO} 95

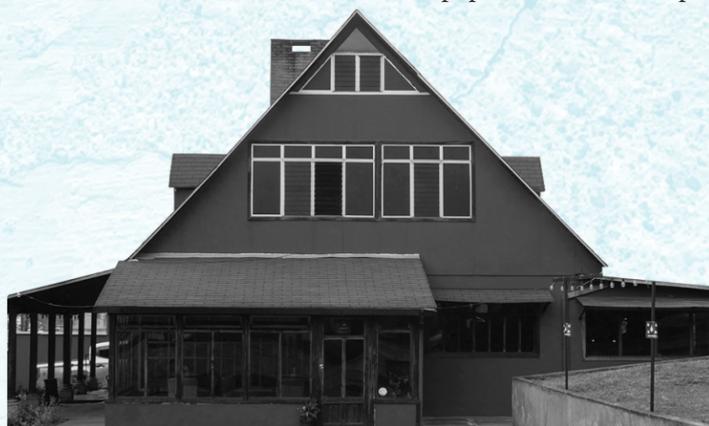
Berenjena asada y horneada sobre una cama de puré de remolacha, encurtidos ahumados, ensalada, togarashi y granola salada de frutos secos.

COSTILLAS CABRO 140

Costillas de cerdo cocinadas a baja temperatura bañadas en barbacoa de cerveza. Acompañado de tomates cherry macerados con albahaca, verdes de temporada y puré de papa.

PECHUGA SOUS VIDE 125

Pechuga super jugosa cocinada en sous vide con costra de pepitoria, puré de remolacha y puré de papa. Frescos de temporada y salsa veloute.



PASTAS

SCAMPI 125

Pasta fresca en salsa cítrica emulsionada con mantequilla, limón, vino blanco, tomate cherry, camarones, cilantro y sal negra.

CARBONARA 120

Pasta fresca en salsa cremosa a base de queso pecorino, panceta, pimienta negra, huevo, aceite de oliva y albahaca.

RISOTTO DE LOMITO 140

Arroz italiano, emulsionado con fondo de hongos, pecorino, hongos y mantequilla, acompañado de 4 Onz de lomito importado y arúgula.

RISOTTO DE AYOTE 140

Arroz italiano, emulsionado con ayote mantequilla asado, queso pecorino, mantequilla, chili crunch y camarones jumbo.

POSTRES

CHEESCAKE VASCO 55

Tarta de queso horneada, acompañada de peras asadas y helado artesanal de fresa.

TIRAMISÚ 50

Galleta casera con licor de café, espuma de queso mascarpone, helado de chocolate y tuil tostada.

CRÈME BRÛLÉE ZACAPA 50

Preparación clásica con un caramelizado de Ron Zacapa, parmesano y helado artesanal de fresa.

TARTA DE MANZANA 50

Puré de manzana horneada, toffe de miso, granita de manzana y manzana fresca.

POSTRE DE TEMPORADA 55

(Preguntar por disponibilidad).

HELADO ARTESANAL 25

Chocolate o Fresa.

OTROS

ENSALADA DE POLLO 95

Pollo, mezcla de arúgula, lechugas y cilantro. Acompañado de manzana, frutos rojos y vinagreta balsámica.

ENSALADA DE CAMARONES 95

Camarones, mezcla de arúgula, lechugas y cilantro. Acompañado de manzana, frutos rojos y vinagreta balsámica.

ENSALADA DE BURRATA 100

Burrata, mezcla de arúgula, lechugas y cilantro. Acompañado de manzana, frutos rojos y vinagreta balsámica.

BAGUETTE 65

Pan artesanal relleno de cerdo braseado, cebollas encurtidas y papas salteadas.

SOPA DE CALABAZA 75

Sopa de calabaza, elaborada con fondo de vegetales, pepita, pepitoria tostada y brotes de temporada.

NIÑOS

PASTA BLANCA 65

Pasta fresca, salsa blanca, queso parmesano y tocino.

DEDOS DE POLLO 55

Fajitas de pollo acompañado de papas fritas.



“Voy con una trayectoria lenta
Por mucho que me mueva siempre me encuentro
En un punto dado de una esfera
Que te tiene como centro”

- Jorge Drexler

LICORES

RON

	TRAGO	BOTELLA
BOTRÁN 12	35	275
BOTRÁN 15	45	370
BOTRÁN 18	55	595
ZACAPA 23	65	595
ZACAPA XO		1599

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
OLD PARR 12	55	595
JOHNNIE WALKER RED LABEL	35	275
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	60	695

TEQUILA

	TRAGO	BOTELLA
JOSÉ CUERVO SILVER	35	275

VINOS

	BOTELLA
COPA DE VINO	45
ALAMOS RED BLEND	290
LEYDA RESERVA PINOT NOIR	175
LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC	165
VILLA ROCCA MONTEPULCIANO	165
ROSCATO ROSSO DI PAVIA	195
CAVIT MOSCATO	250
WOODBIDGE WHITE ZINFANDEL	230
SPERONE MOSCATO ROSSE	200
SPERONE MOSCATO ESPUMANTE	220
VINO ARTESANAL DE LA CASA	55



BEBIDAS

MIXOLOGÍA

PIÑA COLADA	55
NEGRONI	45
MOJITO	45
PALOMA	45
GIN TONIC	45
APEROL SPRITZ	55
PALOMA	45
MICHELADA / OJO ROJO	45
PURPLE TONIC	45
SANGRÍA	45
CALDO DE FRUTAS DE TEMPORADA	50
CÓCTEL DE TEMPORADA	50

NON ALC.

CON SODA

NARANJADA	30	25
BERRYS	30	25
LIMONADA	30	25
LIMONADA DE SANDÍA	30	25
PIÑA COLADA		35
CIMARRONA		25
AGUA MINERAL		15
GASEOSA		15

CERVEZAS

GALLO	25
CABRO EXTRA	25
CABRO RESERVA	35
MONTE CARLO	35
HEINEKEN	35
PICOSITAS MAGNA (3)	75

CALIENTE

CAFÉ	15
LATTE	27
CAPUCCINO	27
CHOCOLATE	30
INFUSIONES	35
TÉ	15