

MENU · APPETIZERS ·

Smoked Tuna & Croutons \$210

Smoked Tuna/Chipotle Sauce/Croutons

Sweet Mango Ceviche \$250

Fish of the Day/Local Mango/Fried Wonton/Fresh Cucumber

Vegetarian Spring Rolls \$250

Sautéed Vegetables/Watermelon & Ginger Salsa

Tempura Shrimp \$210

Shrimps/Tempura/Tartar Sauce

Tempura Calamari \$200

Calamari/Tempura/Roasted Garlic Salsa

Grilled Octopus \$320

Roasted Tomato/Guajillo Pepper/Garlic/Green Onions/Herbs and Butter

Grilled “Caesar” Romaine \$245

Marinade Herbs/Caesar Dressing/Thin Slices of Parmesan Cheese/Roasted Garlic

· MAIN COURSES ·

Chef’s Tacos \$375

Blue Corn Tortilla/Parmesan Cheese/Tomatillo Sauce/Shrimp/Guacamole

Risotto “Mi Cocina” \$420

Shrimp/Clams/Scallops/Calamari/Ratatouille Risotto/Herb Butter/Tomato Reduction

“Chocolate” Organic Chicken \$380

Basmati Rice/Green Onions/Caramelized Apples/Chocolate Sauce

Argentinean Flank Steak \$580

Chimichurri Sauce/Vegetables/Potato & Cauliflower Gratin

Catch of the Day \$420

Executive Chef Genadis Corrales Special

· DESSERT ·

Key Lime Pie \$210

· ENTRADA ·

Atún ahumado & Crotones \$210

Atún Ahumado/Salsa de Chipotle/Crotones

Ceviche de Mango \$250

Pesca del día/Mango Local/Wonton Fritos/Pepino/Menta y Cilantro Orgánico

Rollos Primavera Vegetarianos \$250

Vegetales Salteados/Salsa de Sandía & Jengibre

Camarones Tempura \$210

Camarones/Tempura de la Casa/Salsa tártara

Calamares Tempura \$200

Calamares/Tempura de la Casa/Salsa tártara con ajo rostizado

Pulpo Parrillado \$320

Tomate Rostizado/Chile Guajillo/Ajo/Cebolla Cambray/Mantequilla y Hierbas

Ensalada Romana “Cesar” Parrillada \$245

Marinada de Hierbas/Aderezo Cesar/Laminas de Queso Parmesano/Ajo Rostizado

· PLATOS FUERTES ·

Tacos del Chef \$375

Camarones/Tortilla de Maíz Azul/Guacamole/Parmesano/Salsa Tomatillo/Crema de Nuez Moscada

Risotto “Mi Cocina” \$420

Camarón/Almeja/Callo/Calamar/ Ratatouille/Risotto con Vegetales/Mantequilla de Hierbas

Pollo Orgánico “Chocolate” \$380

Arroz Mixto/Salsa de Chocolate/Cebolla Cambray y Manzana Caramelizada

Vacío Argentino \$580

Chimichurri/Vegetales/Gratin de Papa & Coliflor

Pesca del Día \$420

Especial del Chef Ejecutivo Genadis Corrales

· POSTRE ·

Pay de Limón \$210