



# UNHEIM

UNIVERSITY OF THE PACIFIC





# ENTRADAS







**CARPACCIO DE RES** \$23

Finas láminas de ternera con un toque cítrico y delicadeza aromática.

**CEVICHE DE CORVINA** \$29

Frescura marina enmarcada en notas cítricas y hierbas frescas.

**TARTAR DE ATÚN ROJO** \$30

Textura aterciopelada con un equilibrio de frescor y sofisticación.

**BRUSCHETTA DE TOMATE Y ALBAHACA** \$30

Clásica combinación italiana de frescura mediterránea.

**QUESOS ARTESANALES CON MIEL Y NUECES** \$23

Selección gourmet acompañada de dulzura natural y carácter noble.

**GAZPACHO ANDALUZ** \$29

Refrescante explosión de hortalizas con pureza veraniega.

**ENSALADA CAPRESE** \$23

Sencillez elegante en capas de tomate, mozzarella y albahaca fresca.

**ARTALETA DE SETAS Y QUESO DE CABRA** \$29

Crujiente base que realza el carácter terroso y cremoso.

**SOPA DE CEBOLLA GRATINADA** \$23

Tradición francesa con un cálido abrazo de sabores profundos.

**CAMARONES AL AJILLO** \$30

Sutil intensidad marina con un destello aromático de ajo.







**HUMMUS CON PAN ÁRABE** **\$35**

Cremosa suavidad oriental en un equilibrio perfecto.

**ROLLITOS PRIMAVERA GOURMET** **\$35**

Crujiente textura que envuelve frescura y aromas especiados.

**ENSALADA DE QUINOA Y VEGETALES** **\$35**

Ligereza nutritiva con un guiño de modernidad.

**EMPANADITAS DE CORDERO** **\$21**

Sutil especiado envuelto en una masa dorada y delicada.

**TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE** **\$35**

Frescura sedosa en una combinación de sabores marinos y cremosos.

**MINI BROCHETAS DE POLLO TERIYAKI** **\$35**

Dulce-glaseado oriental con toque ahumado y elegante.

**VIEIRAS GRATINADAS** **\$30**

Delicado sabor marino realzado con notas de mantequilla y vino.

**ENSALADA DE PERA, NUEZ Y GORGONZOLA** **\$21**

Equilibrio refinado entre dulzura, frescor y carácter intenso.

**SOPA CREMOSA DE ESPÁRRAGOS** **\$21**

Suavidad aterciopelada con un perfume vegetal distinguido.

**MEJILLONES AL VINO BLANCO** **\$30**

Sabor oceánico envuelto en la frescura sutil de un caldo fragante.

# TRADITION







**FILETE MIGNON EN SALSA DE VINO TINTO**  
Corte supremo de ternera, tierno y jugoso, realzado con la nobleza del vino.

\$70

**SALMÓN AL HORNO CON HIERBAS FINAS**  
Textura suave y delicada, aromatizada con frescura mediterránea.

\$120

**RISOTTO DE SETAS SILVESTRES**  
Cremosa sinfonía de arroz que abraza la esencia terrosa del bosque.

\$95

**CONFIT DE PATO CON PURÉ DE MANZANA**  
Tradición francesa en contraste entre suavidad y dulzor frutal.

\$95

**PAELLA MARINERA**  
Exuberancia de sabores marinos en un clásico de carácter vibrante.

\$79

**POLLO RELLENO DE ESPINACAS Y RICOTTA**  
Jugosidad refinada envuelta en un corazón cremoso.

\$106

**COSTILLAR DE CORDERO GLASEADO**  
Carne tierna y aromática con un acabado de miel y romero.

\$89

**BACALAO A LA VIZCAÍNA**  
Delicadeza oceánica bañada en salsa de pimientos y tradición.

\$87

**OSSOBUCO MILANÉS**  
Carne estofada lentamente hasta alcanzar una textura sublime.

\$100

**LANGOSTINOS EN SALSA DE COCO Y CURRY**  
Exotismo marino fusionado con especias orientales.

\$99







**LASAÑA DE BERENJENAS Y QUESO DE CABRA**

\$79

Capas ligeras y elegantes en un festín vegetal.

**ENTRECOT A LA PARRILLA**

\$120

Carácter robusto con notas ahumadas y auténticas.

**MERLUZA EN SALSA VERDE**

\$106

Frescura marina armonizada con hierbas y vino blanco.

**MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS**

\$8.99

Jugosidad intensa equilibrada con un toque frutal sofisticado.

**ARROZ NEGRO CON CALAMARES**

\$99

Sabores profundos del mar en un plato de carácter.

**RAVIOLI DE LANGOSTA EN SALSA DE AZAFRÁN**

\$99

Pastas delicadas rellenas de lujo marino y aromas dorados.

**FILETE DE ROBALO A LA PLANCHA**

\$79

Sutileza marina con frescura de limón y aceite de oliva.

**CORDERO AL HORNO CON ESPECIAS**

\$106

Tradición mediterránea en una carne aromática y noble.

**POLLO AL VINO BLANCO CON SETAS**

\$120

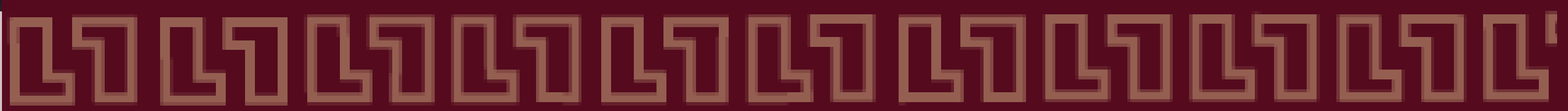
Receta atemporal de elegancia suave y reconfortante.

**TERNERA WELLINGTON**

\$79

Clásico inglés de refinamiento supremo envuelto en hojaldre.





# POSTRES







**TIRAMISÚ** **\$47**

Dulce armonía italiana con capas de café y suavidad cremosa.

**CRÈME BRÛLÉE** **\$58**

Textura sedosa coronada con el crujir dorado del azúcar caramelizado.

**CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS** **\$58**

Delicada cremosidad equilibrada con el frescor ácido de las bayas.

**MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA** **\$58**

Ligereza aterciopelada que envuelve con intensidad cacaotera.

**PANNA COTTA DE VAINILLA** **\$47**

Elegancia italiana en una crema suave y perfumada.

**TARTA DE MANZANA CARMELIZADA** **\$58**

Tradición refinada con el abrazo cálido de la canela.

**ÉCLAIR DE VAINILLA** **\$65**

Bocado francés de delicada masa rellena de dulzura sutil.

**MILHOJAS DE CREMA** **\$47**

Crujiente y etéreo, con capas que se funden en dulzura.

**FLAN DE CARAMELO** **\$58**

Clásico eterno de textura sedosa y dulzura equilibrada.

**CUPCAKE DE FRAMBUESA** **\$65**

Pequeño deleite decorado con frescura vibrante.





**BROWNIE DE NUEZ**

\$47

Intensidad chocolatera con el contraste noble de las nueces.

**HELADO ARTESANAL DE PISTACHO**

\$65

Cremosidad fresca con el carácter elegante del pistacho.

**TARTELETAS DE LIMÓN**

\$45

Refrescante acidez con un toque dulce y refinado.

**MOUSSE DE MANGO**

\$47

Ligera explosión tropical de dulzura luminosa.

**STRUDEL AUSTRIACO**

\$65

Capas crujientes que envuelven manzana especiada y tradición.

**PAVLOVA DE MARACUYÁ**

\$47

Crujiente merengue con un corazón fresco y exótico.

**CHURROS GOURMET CON CHOCOLATE**

\$45

Crujiente placer bañado en una intensidad aterciopelada.

**BUDÍN DE PAN ARTESANAL**

\$65

Sencillez elevada a elegancia, con notas cálidas de especias.

**GELATO ITALIANO DE AVELLANA**

\$45

Cremoso deleite con un matiz tostado y noble.

**TRUFAS DE CHOCOLATE Y LICOR**

\$45

Pequeñas joyas intensas de lujo y sofisticación.







# SETIA LOO



PIÑA COLADA

\$26

Exotismo dulce que invita a soñar.

CHAMPAGNE

\$35

El eterno brindis de la elegancia y el resplandor.

AUTUMN SPICE

\$24

Cálida sinfonía de especias que abraza el otoño

VESPER ROYAL

\$26

Sofisticación luminosa con un giro inesperado

VINO BLANCO

\$35

Ligereza y frescura bañadas de elegancia.

BLOSSOM

\$24

Delicada frescura con un susurro floral.

COGNAC

\$35

Un clásico de nobleza y refinamiento eterno.

MANHATTAN

\$35

Fuerza y elegancia en un clásico inmutable.

CITRUS SOUR

\$35

Equilibrio perfecto entre frescura y acidez brillante.

DAIQUIRI

\$26

Dulce frescura caribeña en su máxima expresión

STRAWBERRY

\$24

Un frescor frutal, dulce y encantador.

TROPICAL TEQUILA

\$26

Exotismo vibrante que despierta los sentidos.





PIÑA COLADA

Exotismo dulce que invita a soñar.

\$8.99

CHAMPAGNE

El eterno brindis de la elegancia y el resplandor.

\$8.99

AUTUMN SPICE

Cálida sinfonía de especias que abraza el otoño

\$8.99

VESPER ROYAL

Sofisticación luminosa con un giro inesperado

\$8.99

PIÑA COLADA

Exotismo dulce que invita a soñar.

\$8.99

CHAMPAGNE

El eterno brindis de la elegancia y el resplandor.

\$8.99

AUTUMN SPICE

Cálida sinfonía de especias que abraza el otoño

\$8.99

VESPER ROYAL

Sofisticación luminosa con un giro inesperado

\$8.99

