



LOS TRES SABORES

CARTA MENÚ



◆◆ PIQUEOS Y ENTRADAS ◆◆

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Champiñones salteados en aceite de oliva y ajo.

32

CARPACCIO DE LOMO

Finas láminas de lomo bañadas con vinagreta balsámica, pesto criollo, arúgula silvestre y lluvia de queso paria curado.

47

ANTICUCHO

Dos palitos de anticucho con papas doradas y choclo al Jisper.

38

CONCHAS A LA BRASA MAR Y SELVA

Conchas de abanico a la brasa en una salsa de cocona, ají charapita y curry rojo.

53

CONCHAS A LA BRASA

Conchas de abanico jumbo cocidas al Jisper a 400°, bañadas en salsa de ají amarillo.

56

◆ FONDOS ◆

FILETE DE CORVINA AL JOSPER

Pesca al Josper en salsa de aji amarillo y aceite de oliva extra virgen, pastel de papa y espárragos a la parrilla.

75

SALMÓN AL JOSPER

Medallón de salmón a la brasa acompañado de cremoso de arracacha, pak choi a la brasa y salsa teriyaki balsámica.

72

PATO EN AJÍ

Jugoso pato de delicada cocción, en exquisita salsa de ajíes y especias criollas, servido con majado de yuca.

60

FETUCCINI CON LANGOSTINOS Y AJÍES AMAZÓNICOS

Fetuccini con langostinos salteados en crema de ajíes amazónicos, brandi y aroma a mishquina.

64

ARROZ CON MARISCOS A LA BRASA

Tradicional arroz norteño con pulpo, langostinos, calamar y chicharrón de pescado; al Josper, bañado con chalaquita de ají mocho.

58

ALGUNOS PRODUCTOS CONTIENEN GLUTEN, SOJA, AJO, FRUTOS SECOS, APIO, MOSTAZA, SEMILLAS DE SÉSAMO, CRUSTÁCEOS, PESCADO, MOLUSCOS Y DERIVADOS. EN CASO DE ALERGIA COMUNÍQUELO A NUESTRO PERSONAL.