



## TACOS DE SALMÓN

ALIOLI DE TRUFA BLANCA.

## TARTAR DE ATÚN

ATÚN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, TOMATE, PEPINO, AGUACATE, ACEITE DE TRUFA BLANCA Y SALSA POKE CON KIMCHEE.

## CEVICHE DE PULPO

PULPO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, TOMATE, PEPINO Y LECHE DE TIGRE.

## CEVICHE DE CAMARÓN

CAMARÓN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, MANGO Y LECHE DE TIGRE.

## CEVICHE DE CORVINA

CORVINA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, CULANTRO, RÁBANO, MANZANA VERDE Y LECHE DE TIGRE.

## CEVICHE DE COMBINACIÓN

CORVINA, ATÚN, PULPO, CAMARÓN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, PIÑA Y LECHE DE TIGRE DE PIMENTÓN.

## CEVICHE CALIENTE

CALAMAR, CAMARÓN, ARAÑITAS DE CALAMAR, LIMA AMARILLA, LECHE DE TIGRE DE PIMENTÓN ROSTIZADO Y UN TOQUE PICANTE.

## CEVICHE FRITO

CORVINA APANADA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, LIMÓN, ACEITE DE OLIVA, LECHE DE TIGRE Y SALSA HUANCAÍNA.

\*TODOS LOS CEVICHES SON ACOMPAÑADOS CON CHIPS DE PLÁTANO.

## PALMITOS ROSTIZADOS

CORAZONES DE PALMITOS SELLADOS CON SALSA ESTILO POKE DE LA CASA.

\$14

## CHICHARRÓN DE PORKBELLY

\$16

PORK BELLY, RIZOS DE CEBOLLÍN, LIMÓN PERSA, GEL DE AJÍ CHOMBO, Y SALSA AGRIDULCE DE TAMARINDO.

\$14

## SLIDERS

\$16

BLEND DE CARNE DE RES ANGUS, CEBOLLA MORADA CROCANTE, QUESO MOZZARELLA AHUMADO, PAN DE PAPA Y ALIOLI DE AJO EN CONFIT.

\$16

## TRIO DE SLIDERS

\$18

-BLEND DE CARNE DE RES ANGUS, CEBOLLA MORADA CROCANTE, QUESO MOZZARELLA AHUMADO, PAN DE PAPA Y ALIOLI DE AJO EN CONFIT.

-PECHUGA DE POLLO APANADA, TOMATE, QUESO MANCHEGO, ALIOLI DE VEGETALES ROSTIZADOS Y PAN DE PAPA.

-SHORT RIBS AHUMADOS, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, PEPINILLO ENCURTIDO, SALSA ANTICUCHERA Y PAN DE PAPA.

\$14

## EMPANADAS DE PULPO AL COCO

\$14

PULPO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, AJO, TOMATE, LECHE DE COCO, ACEITE DE COCO, SALSA DE CHIMICHURRI VERDE Y ANTICUCHERA.

\$16

## BAOS DE SHORT RIBS

\$12

SHORT RIBS AHUMADOS, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, MICRO CILANTRO Y SALSA ANTICUCHERA.

\$14

## ORANGE POPCORN CHICKEN

\$13

PECHUGUITAS DE POLLO APANADO, SALSA DE NARANJA IMPORTADA, MIEL Y SAMBAL.

\$14

## GYOZAS FRITAS DE CAMARÓN

\$10

CAMARÓN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, AJO, SÉSAMO, ALGA NORI, SALSA DE SOYA Y GEL DE AJÍ AMARILLO.

\$14

## CROQUETAS SHORT RIBS

\$12

SHORT RIBS AHUMADOS, REDUCCIÓN DE CARNE Y SALSA DE AJÍ GUAJILLO.

\$14

## DEDITOS DE POLLO

\$12

PECHUGA DE POLLO APANADA ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRANCESAS.

## ARROCES

### RISOTTO DE TOMATE EN CONFIT

\$18

ARROZ ARBÓREO, SOFRITO BLANCO DE CEBOLLA Y VINO, TOMATE PERITA CONFITADO, ALBAHACA, QUESO PECORINO, QUESO DE CABRA, BOCCONCI NI DE BURRATA, POMODORO Y FONDO DE VEGETALES.

### RISOTTO DE LANGOSTINOS

\$22

LANGOSTINOS JUMBO, ARROZ ARBÓREO, ESPÁRRAGOS, SOFRITO DE CEBOLLA Y VINO BLANCO, QUESO PARMESANO, CIBOULETTE Y BISQUE DE LANGOSTINOS.

### ARROZ MELOSO DE HONGOS

\$18

ARROZ ARBÓREO, SOFRITO DE CEBOLLA Y VINO BLANCO, MIX DE HONGOS SELLADOS (OYSTER, SHITAKE, BUNAPI, ENOKI, CRIMINI), CALDO DE HONGOS Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.

## CARNES

### ENTRAÑA PRIME 12 oz.

\$38

ENTRAÑA PRIME 12 oz., CHIMICHURRI TATEMADO DE LA CASA Y SAL GRUESA.

ACOMPAÑADA DE PAPAS WEDGE.

### RIBEYE 12 oz.

\$45

RIBEYE 12 oz., CEBOLLAS PERLAS CARAMELIZADAS Y DEMI-Glace DE CARNE.

ACOMPAÑADO DE PAPAS WEDGE.

## CIELO BURGER

\$18

7oz DE NUESTRO BLEND DE CARNES ANGUS, QUESO CHELA CHEDDAR AÑEJADO, BACON GLASEADO CON WHISKY, MAPLE Y ALIOLI TATEMADO.

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS TRUFADAS.

## PESCA DEL DÍA

\$20

PESCA DEL DÍA, ESPEJO DE FUMET CON NARANJA Y AROMÁTICAS, VEGETALES FRESCOS, TOMATE CHERRY Y ACEITE VERDE.

## TATAKI ATÚN

\$20

ATÚN, ARUGULA Y SALSA DE MARACUYA MIRIN.

## SALMÓN AL MISO

\$22

SALMÓN CON VEGETALES SALTEADOS (BOK CHOY, BABY CORN, BABY CARROT Y SALSA MISO).

## PULPO A LA ROMESCO

\$25

PULPO IMPORTADO, PAPAS SALTEADAS Y SALSA ROMESCO CON TOQUE PICANTE.

## PASTAS

### LINGUINI CACIO E PEPE

\$18

PASTA LINGUINI CON NOTAS DE TRUFAS BLANCAS Y QUESO PECORINO.

### FRUTOS DEL MAR AL BISQUE

\$20

PASTA LINGUINI, ALMEJAS BLANCAS, MEJILLONES, PULPO IMPORTADO, CAMARONES, CALAMAR, AJO, ALBAHACA, VINO BLANCO Y BISQUE DE LANGOSTINOS.

## BURGERS

### CHICKEN BURGER

\$16

7oz PECHUGA DE POLLO APANADA, QUESO MANCHEGO, TOMATE Y PAN DE PAPA ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS TRUFADAS.

Opciones de salsa:

ALIOLI VEGETALES ROSTIZADOS. - ALIOLI CHIMICHURRI ARGENTINO.

## SIDES

### WHITE TRUFFLE FRIES

\$8

PAPAS, QUESO PARMESANO, ACEITE DE TRUFA BLANCA Y POLVO DE TRUFA NEGRA.

### PAPAS WEDGE

\$8

HOME FRIES Y ESPECIAS CAJUN DE LUISIANA.

### PATACONES

\$8

MIX DE AJO Y SAL MALDON.

\$12

### MAC & CHEESE 4 QUESOS

GRANA PADANO, CHEDDAR, QUESO DE CABRA, ROQUEFORT Y PASTA GOMITI.

\$12

### ESPÁRRAGOS AL AJO

ESPÁRRAGOS AL AJO CON VINO BLANCO Y CIBOULETTE.

## POSTRES

### BROWNIE CON HELADO

\$12

BROWNIE CLÁSICO DE CHOCOLATE CON SIROPE DE HERSCHEY'S Y HELADO DE VAINILLA.

### SKY COCONUT

\$15

HELADO DE PIPA, MOUSSELINA DE COCO, MIXTO FRUTAL TROPICAL Y SIROPE DE FRUTOS ROJOS.

### FLAN DE LA CASA

\$15

FLAN DE LA CASA CON SABOR A POPCORN, PORCORN ACARAMELADO, CRUMBLE DE GALLETAS DE VAINILLA Y HELADO DE VAINILLA.

### TIRAMISÚ

\$15

BIZCOCHO DE PISTACHO CON HELADO DE CAFÉ Y CREMA DE CHANTILLI.

### TRES LECHES

\$15

TRES LECHES DE LA CASA CON CREMA CHANTILLY Y FRESAS.

## SALADS

### ENSALADA DE LA CASA

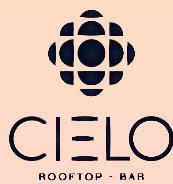
\$12

CAMARONES CROCANTE, MEZCLUM DE LECHUGAS, TOMATE CONFIT, VINAGRETA DE CILANTRO, REDUCCIÓN BALSÁMICA, HILOS CROCANTE DE ARROZ Y MIX DE SÉSAMO.

### MOZZA & CHERRY SALAD

\$12

BASE FONDUE MOZZARELLA, BOCONCINI BURRATA, MEZCLUM TOMATE CHERRY, TOMATE PERITA, PESTO Y ACEITE VERDE.



## SIGNATURE & TWIST COCKTAILS

	<b>AURORA MULE</b>	\$13
	GIN BOMBAY, SIROPE DE GENGIBRE Y ROMERO, LIMÓN Y GINGER BEER.	
	<b>VIOLET GIN TONIC</b>	\$12
	GIN BOMBAY INFUSIONADO DE BUTTERFLY PEA TEA, CORDIAL DE LIMÓN Y TÓNICA.	
	<b>MOJITO TANGERINE</b>	\$12
	RON BACARDÍ CARTA BLANCA, CORDIAL DE MANDARINA Y CLUB SODA.	
	<b>DREAMY DAIQUIRI</b>	\$12
	RON BACARDI 8 AÑOS, CORDIAL DE FRESA Y CREMA DE COCO CIELO.	
	<b>CELESTIAL COLADA</b>	\$12
	RON BACARDI CARTA BLANCA, CREMA DE COCO, JUGO DE PIÑA Y BLUE CURAÇAO.	
	<b>CARAJILLO SWEET</b>	\$12
	EXPRESSO LAVAZZA, LICOR 43, FRANGELICO Y SIROPE DE VAINILLA.	
	<b>FIRE WHISKY SOUR</b>	\$15
	WHISKY BULLEIT BOURBON, SIROPE HABANERO, ZUMO DE LIMA Y ANGOSTURA.	
	<b>STARDUST PALOMA</b>	\$13
	MEZCAL MONTELOBOS, SIROPE DE CHILE HABANERO Y LIMA, JUGO DE MANDARINA, SODA Y TAJÍN.	
	<b>SKY BLUE MARGARITA</b>	\$12
	TEQUILA JOSE CUERVO, BLUE CARACAO, TRIPLE SEC, LIMÓN Y SIROPE SIMPLE.	
	<b>GATES OF HEAVEN</b>	\$14
	TEQUILA PATRON SILVER, COINTREAU, SIROPE HABANERO, ZUMO LIMÓN Y PIÑA.	
	<b>LONG ISLAND SPICY</b>	\$12
	VODKA ABSOLUT, GIN BOMBAY, RON BACARDI, TEQUILA JOSE CUERVO, TRIPLE SEC, LIMA, SIROPE HABANERO Y TOP DE CLUB SODA.	
	<b>APEROL CHENET</b>	\$16
	J.P. CHENET, APEROL, LICOR DE LYCHEE ZUMO LIMÓN Y SIMPLE SIROPE.	

## UVAS & BUBBLES

		COPA BOTELLA
<b>CHAMPAÑAS</b>		
MÖET & CHANDON IMPERIAL BRUT		160
MÖET & CHANDON ROSE		190
MÖET & CHANDON ICE IMPERIAL		180
VEUVE CLIQUOT BRUT		150
VEUVE CLIQUOT ROSE		200
DOM PERIGNON		400
DOM PERIGNON ROSE		500
<b>ESPUMANTES</b>		
MIONETTO PROSECCO		50
MARTINI PROSECCO		50
MARTINI SPARKLING ROSE		50
<b>TINTO</b>		
TARAPACA RESERVA MERLOT CHILE	7	45
RISCAL TINTO TEMPRANILLO FRANCIA	7	45
LUIGI BOSCA MALBEC ARGENTINA	7	45
PROTOS ROBLE TEMPRANILLO ESPAÑA	7	45
EL ENEMIGO MALBEC ARGENTINA		60
19 CRIMES RED WINE BLEND AUSTRALIA		45
NAVARRO CORREA COLECCIÓN PRIVADA 3 UVAS BLEND ARGENTINA		45
CATENA ALTA MALBEC ARGENTINA		70
TARAPACA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON CHILE		45
CLINE SONOMA COUNTRY PINOT NOIR USA		50
PROTOS 27 TEMPRANILLO ESPAÑA		60
BERINGER FOUNDERS MERLOT AUSTRALIA		45
<b>BLANCO</b>		
TARAPACA RESERVA CHARDONNAY CHILE	7	45
PRINCIPATO PINOT GRIGIO ITALIA	7	45
LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLAC ARGENTINA	7	45
MARIETA ALBARÍN ESPAÑA	7	45
MARTIN CODAX ALBARÍN ESPAÑA		45
CATENA ALTA CHARDONNAY ARGENTINA		60
EL ENEMIGO CHARDONNAY ARGENTINA		60
SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO ITALIA		50
<b>ROSÉ</b>		
B&G ROSE D'ANJOU	7	45
GERARD BERTRAND COTE DES ROSES		45
M DE MINUTY		45

## TARDEO

	COPA	JARRA
<b>SANGRÍA ROSÉ</b>	\$11	\$30
VINO ROSADO, LICOR DE LYCHEE, JUGO DE FRESA, SIROPE SIMPLE, GINGER ALE, FRUTAS VARIAS Y LIMÓN.		
<b>SANGRÍA TINTO</b>	\$10	\$30
VINO TINTO, PEACHTREE, CITRICOS, SIROPE SIMPLE, GINGER ALE Y FRUTAS VARIAS.		
<b>SANGRÍA WHITE</b>	\$10	\$30
VINO BLANCO, LICOR DE MANZANA, LIMÓN, CLUB SODA Y FRUTAS VARIAS.		

## MOCKTAILS

<b>PASSIÓN MULE</b>	\$10
ZUMO DE MARACUYÁ, SIROPE DE JENGIBRE, ROMERO Y TOP DE SODA DE GENGIBRE.	
<b>COSMOPOLITAN MOCKTAIL</b>	\$10
CRANBERRY, SIROPE SIMPLE, ZUMO DE LIMÓN Y SIROPE DE CEREZA.	
<b>PURPLE LEMONADE</b>	\$10
SIROPE DE BUTTERFLY PEA TEA, CORDIAL LIMÓN Y TOP DE SODA SIMPLE.	