



— TO SHARE —

TARTARE DE ATÚN ROJO \$10,00
Salsa ponzu, aguacate y crujientes de camote

CAMARONES TEMPURIZADOS \$9,00
Mayo de chipotle y puré de morron asado

GYOZAS DE CAMARÓN \$10,00
Salsa de maracuyá y alioli de pimentón

PULPO A LA PARRILLA CON MANTEQUILLA FINAS HIERBAS \$16,00
Milhojas de camote y mousse de aguacate

BAOS DE CERDO EN SALSA DE JENGIBRE CARAMELIZADO \$10,00
Pickles caseros y cebollín

EMPANADITAS DE VERDE RELLENAS CON CANGREJO \$12,00
Mayo de ajo confitado y aji de la casa

SLIDERS DE CARNE ANGUS AMERICANA \$12,00
Cebollas caramelizadas, tomate confitado y fondué de queso

TATAKI DE ATÚN ROJO \$11,00
Shoyu con cebollas caramelizadas y aguacate



JOHNNIE WALKER.

Precios no incluyen impuestos.



— MAIN DISHES —

BONDIOLA DE CERDO BRASEADA EN SALSA DE CERVEZA \$16,00
Puré de camote asado y chauchas salteadas

LOMO FINO DE RES EN SALSA DE ROMERO \$17,50
Puré de papa con ajo confitado y vegetales a la parrilla

SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA DE ALCAPARRAS \$00,00
Risotto de tomate confitado y zuquinis asados

CORVINA GRATINADA A LA FLORENTINA \$16,00
Polenta de maíz y vegetales salteados

RISOTTO DE MARISCOS AL ESTILO TRIBUNAL \$16,00
Base de pomodoro y parmiggiano reggiano



JOHNNIE WALKER.

Precios no incluyen impuestos.