







Entradas - Appetizers

 *Ganache de Foie Gras, Gel de Arándano, Semillas de Mostaza, Sal Negra*
 Foie Gras Ganache, Cranberry Gelée, Mustard Seeds, Black Salt
 181 Kcal • 5 g Prot • 13 g Lip / Fat • 11 g Carb

 *Callos al Sartén, Crocante de Cítricos, Reducción de Anís, Polenta de Zanahoria*
 Pan Seared Scallops, Citrus Crust, Anise Scent, Carrot Polenta
 184 Kcal • 17 g Prot • 8 g Lip / Fat • 11 g Carb

  *Salmón Rostizado, Pesto de Berro, Ensalada de Hinojo, Echalote en Escabeche*
 Roasted Salmon, Watercress Pesto, Fennel Salad, Pickled Shallot
 188 Kcal • 23 g Prot • 8 g Lip / Fat • 6 g Carb


  *Pulpo a las Brasas, Quinoa Roja, Emulsión de Almendra y Olivo*
 Grilled Octopus, Red Quinoa, Almond and Olive Emulsion
 203 Kcal • 26 g Prot • 7 g Lip / Fat • 9 g Carb


  *Carpaccio Grueso de Mero, Emulsión de Ají Amarillo, Camote y Cancha*
 Grouper Thick - Cut Carpaccio, Yellow Ají Pepper Emulsion, Sweet Potato, Fried Corn
 229 Kcal • 11 g Prot • 13 g Lip / Fat • 17 g Carb

  *Jamón de Pato Curado, Emulsión de Trufa y Cítricos con Lascas de Grana Padano*
 Cured Duck Ham, Truffle and Citrus Emulsion with Grana Padano Shavings
 208 Kcal • 8 g Prot • 12 g Lip / Fat • 17 g Carb

Ensaladas - Salads

   *Brotos del Huerto, Queso Fresco de Casa al Olivo, Duraznos Asados*
 Green Sprouts from Our Garden, Homemade Cheese, Grilled Peach
 205 Kcal • 3 g Prot • 13 g Lip / Fat • 19 g Carb

   *Ensalada de Sandía, Nube de Apio, Helado de Queso de Cabra*
 Watermelon Salad, Celery Cloud, Goat Cheese Ice Cream
 197 Kcal • 5 g Prot • 13 g Lip / Fat • 15 g Carb

   *Espinaca y Arúgula Orgánica, Semillas de Girasol, Nieve Ácida de Pepino*
 Organic Spinach and Arugula, Sunflower Seeds, Cucumber Sorbet
 144 Kcal • 3 g Prot • 12 g Lip / Fat • 6 g Carb

  *Texturizado de Tomate, Micro Brotes Hidropónicos, Aceite de Dátil, Sorbete de Tomate*
 Tomato, Hydroponic Micro Greens, Date Oil, Tomato Sorbet
 187 Kcal • 6 g Prot • 11 g Lip / Fat • 16 g Carb

Sopas y Pastas – Soups and Pastas

  *Crema de Coliflor Trufada, Grana Padano*
 Cauliflower Cream, Truffle Scent, Grana Padano
 392 Kcal • 11 g Prot • 28 g Lip / Fat • 24 g Carb

 *Clarificado de Langosta, Perlas de Papa Confitada al Sous -Vide*
 Clear Lobster Broth, Confit Potato Pearls au Sous-Vide
 91 Kcal • 6 g Prot • 3 g Lip / Fat • 10 g Carb

José Vallejo
 Executive Chef / Chef Ejecutivo




Alejandra Carpio
 Chef Pastelera / Pastry Chef



 *Cappellini a la Puttanesca, Anchoas, Albahaca Morada*
 Cappellini Puttanesca, Anchovies, Purple Basil
 424 Kcal • 11 g Prot • 20 g Lip / Fat • 50 g Carb

   *Risotto, Reggiano, Tomate Fresco*
 Risotto, Reggiano, Fresh Tomato
 342 Kcal • 11 g Prot • 14 g Lip / Fat • 43 g Carb

Especialidades - Specialties


  *Mero del Caribe Pochado en Chardonnay, Polenta de Brie*
 Caribbean Grouper Poached in Chardonnay, Brie Polenta
 289 Kcal • 48 g Prot • 5 g Lip / Fat • 13 g Carb

 *Bacalao en Mantequilla de Alcaparra, Patata en Azafrán, Edamame*
 Atlantic Cod, Caper Butter, Saffron Potatoes, Edamame
 388 Kcal • 37 g Prot • 20 g Lip / Fat • 15 g Carb

 *Gambas a la Plancha, Soufflé de Maíz, Salsa de Huitlacoche*
 Pan Seared Prawns, Corn Soufflé, Corn Truffle Sauce
 391 Kcal • 38 g Prot • 15 g Lip / Fat • 26 g Carb

 *Porchetta de Conejo, Ragú de Trigo y Espárragos, Pancetta Ahumada, PX*
 Rabbit Porchetta, Wheat and Asparagus Ragu, Smoked Pancetta, PX
 407 Kcal • 31 g Prot • 19 g Lip / Fat • 28 g Carb

 *Codorniz Rellena de Risotto, Col al Pinot Noir, Salsa Dijon*
 Stuffed Quail with Risotto, Cabage Pinot Noir Reduction, Dijon Sauce
 383 Kcal • 29 g Prot • 19 g Lip / Fat • 25 g Carb




 *Chuletillas de Cordero, Emulsión de Alubias, Avellana, Reducción de Carménère*
 Lamb Chops, White Bean Emulsion, Hazelnut, Carménère Reduction
 451 Kcal • 32 g Prot • 27 g Lip / Fat • 20 g Carb

  *Ravioli de Radicchio, Ricotta, Salsa de Pera y Nuez*
 Radicchio and Ricotta Raviole, Pear and Pecan Sauce
 497 Kcal • 10 g Prot • 33 g Lip / Fat • 40 g Carb

 *Magret de Pato, Risotto de Foie Gras, Echalotas Confitadas*
 Duck Breast, Foie Gras Risotto, Shallots Confit
 492 Kcal • 34 g Prot • 24 g Lip / Fat • 35 g Carb

Filete de Res, Cebada al Oporto, Calabaza de Castilla, Espárrago Blanco
 Beef Filet, Barley in Port Reduction, Pumpkin Pure, White Asparagus
 483 Kcal • 49 g Prot • 15 g Lip / Fat • 38 g Carb

 *Lomo de Cerdo, Glacé de Maple y Comino, Puré de Patatas*
 Pork Loin, Maple and Cumin Glaze, Mashed Potato
 467 Kcal • 34 g Prot • 27 g Lip / Fat • 22 g Carb

   *Portobello & Provolone, Achicoria, Caponata de Pimientos*
 Portobello & Provolone Cheese, Chicory Lettuce, Peppers Caponata
 375 Kcal • 19 g Prot • 27 g Lip / Fat • 14 g Carb

José Vallejo
 Executive Chef / Chef Ejecutivo



Alejandra Carpio
 Chef Pastelera / Pastry Chef

