


## 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

   **Brotes 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 Texturized, Hidroponic Micro Greens, Date Oil, Tomato Sorbet  
 187 Kcal • 6 g Prot • 11 g Lip / Fat • 16 g Carb

**José Vallejo**  
 Executive Chef / Chef Ejecutivo



**Alejandra Carpio**  
 Chef Pastelera / Pastry Chef



## 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
- 
**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, Cabagge 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

