



CÓCTELES



MOJITO

TRADICIONAL
RON ZACAPA

LYCHEE MARTINI

♦ ♦ ♦

APEROL SPRITZ

♦ ♦ ♦

MOSCOW MULE

♦ ♦ ♦

MARGARITA TRADICIONAL

♦ ♦ ♦

TOMMY'S MARGARITA

♦ ♦ ♦

PISCO SOUR

♦ ♦ ♦

NEGRONI

♦ ♦ ♦

CHILCANO

♦ ♦ ♦

LA LEYENDA DEL CONEJO

Sabores ahumados del mezcal 400 Conejos, con un toque dulce de piña y las ácidas notas del maracuyá y el limón.

♦ ♦ ♦

GRAN INKA

Pisco Barsol, reducción de lulo y cardamomo, canela, vainilla, clavos de olor, anís, pimienta, zumo de naranja y limón.

♦ ♦ ♦

MEZCAL MULE

Mezcal 400 conejos, Tequila gran Centenario, soda, agua tónica, zumo de limón, hierbabuena y sirope de jengibre.

♦ ♦ ♦

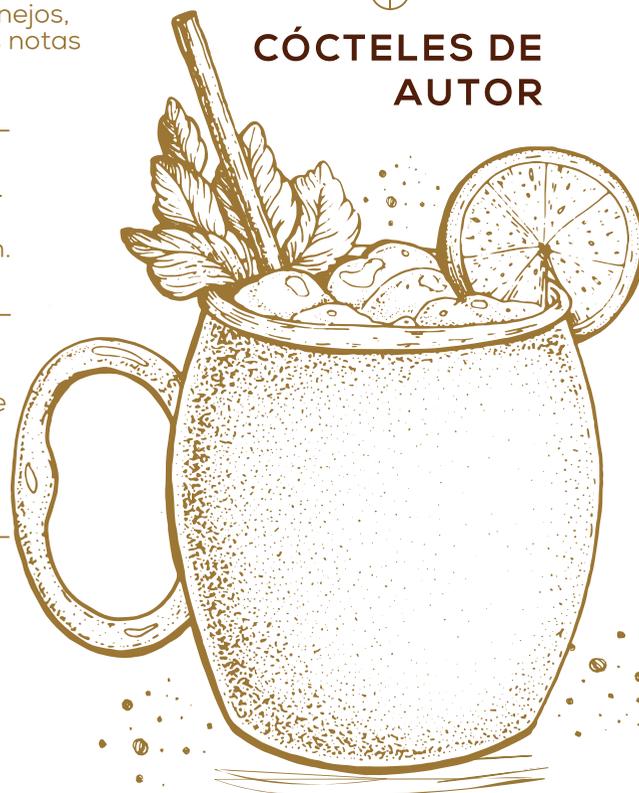
PALOMA DE ARRECIFE

Cóctel refrescante con Tequila Centenario, Tónica de toronja Mil 976, syrup y zumo de limón, finalizado con tajín.

♦ ♦ ♦



CÓCTELES DE AUTOR



PERA SALVAJE

Tequila Centenario, zumo de pera y limón, miel de agave, aloe vera y salvia.

♦ ♦ ♦

BRAMBLE

Ginebra Tanqueray, syrup, zumo de limón, pure de mora y albahaca.

♦ ♦ ♦

JUNGLE SOUL

Coctel cítrico, ahumado y especiado con whiskey Buchanan's Two Souls, fruta de la pasión y jengibre acompañado de un sorbete de gulupa y tajín.

♦ ♦ ♦

MAGIC

Ginebra Tanqueray, Aperol, zumo de piña y fresas frescas, mermelada de arándanos, Mionetto espumoso blanco.

♦ ♦ ♦



Nuestros precios incluyen impuestos al consumo

mistura



JARRAS & SANGRÍAS

SANGRÍA PLACER MISTURA

Ginebra Gordons, vino espumoso, lyches y cerezas

Jarra

Copa

SANGRÍA TINTA/ROSADA/BLANCA

Jarra

1/2 Jarra

SANGRÍA LAMBRUSCO -TINTA/ROSADA

Jarra

COPA ATARDECER

Copa de vino rosado, lyches y fresas.

JARRA DE VERANO 1800

Tequila 1800 Silver, Ginger beer, sandía y limón.

Jarra



CERVEZAS

STELLA ARTOIS

CORONA

CORONA CERO

BBC

CAJICÁ MIÉL/MONSERRAT ROJA

CLUB COLOMBIA

ROJA/DORADA/NEGRA

CUSQUEÑA



El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Ley 30 de 1986.
Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas. Ley 124 de 1994.

Nuestros precios incluyen impuestos al consumo



GIN & TONIC

WATERMELON GIN

Gin Tanqueray Ten, sandía fresca, tónica, cascaras de limón y hojas de albahaca fresca.

♦ ♦ ♦

DEL BOSQUE GIN

Bombay Gin, fresas maceradas en laminas y hierbabuena.

♦ ♦ ♦

FLOWER GIN

Gin Tanqueray Rangpur, tónica, cascaras de naranja y lychees.

♦ ♦ ♦

JAPAN GIN

Gin Tanqueray Rangpur, tónica, mandarina fresca, fresas deshidratadas y romero fresco.

♦ ♦ ♦

CITRUS GIN

Beefeater Gin, media luna de naranja y cascara de limón.

♦ ♦ ♦

ENELDO GIN

Hendricks Gin, eneldo y pepino.

♦ ♦ ♦



mistura





VINOS TINTOS



Navarro Correas Colección Privada Cabernet Sauvignon Botella

Navarro Correas Colección Privada Malbec Botella
Copa

Navarro Correas Colección Privada Trivarietal Botella

Navarro Correas Alegoria Malbec Botella

Pago de Capellanes Joven Botella

La Celia Malbec Pioneer Botella
Media botella

Muga Reserva Tempranillo Botella
Media botella

Finca Las Moras Orgánico Malbec Botella

Emilio Moro Finca Resalso Botella

Marqués de Vargas Reserva Rioja Botella
Copa

Trapiche Malbec Media botella

Trapiche Roble Malbec Botella

Las Moras Black Label Malbec Botella

Trapiche Broquel Bonarda Botella

Trapiche Merlot Roble Botella

Trapiche Reserva Malbec Botella

Joel Gott Pinot Noir Botella

Ramón Bilbao Reserva Botella

Ramón Bilbao Crianza Botella
Copa





VINOS BLANCOS

Navarro Correas Colección Privada
Sauvignon Blanc
Botella

Navarro Correas Colección Privada
Chardonnay
Botella
Copa

Las Moras Reserva Chardonnay
Botella

Finca las Moras Orgánico Chardonnay
Botella

Muga Viura Malvasia
Botella

Pazo de San Mauro Albariño
Botella

Pazo Barrantes Albariño
Botella

Napa Cellars Sauvignon Blanc
Botella

Piccini Pinot Grigio Venezie
Botella

Enate Chardonnay Somontano
Botella

Mar de Frades Albariño
Botella

Ramón Bilbao Verdejo
Botella
Copa



VINOS ROSADOS

Trapiche Rosé
Botella

Muga Garnacha Rosado
Botella

Ramón Bilbao Rosado
Botella
Copa

Las Moras Rosé Syrah
Botella



ESPUMOSOS & CHAMPAÑAS

Chandon Extra-Brut / Rosado
Botella
Piba

Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
Botella

Mionetto Rosé Extra Dry Prestige
Botella

Lambrusco Piccini Regno
Rosado / Tinto
Botella

Navarro Correas Brut Malbec Rosé
Botella

Navarro Correas Extra Brut
Botella

Veuve Clicquot Brut
Botella





WHISKY

Buchanans 18 años

Botella
Trago

Glenmorangie Original 10 años

Botella
Trago

Buchanans Master

Botella
Trago

Buchanans 12 años

Botella
Media Botella
Trago

Bulleit Bourbon

Botella
Trago

Singleton 12 años

Botella
Trago

Jhonnie Walker Black Label

Botella
Trago

Old Parr 12 años

Botella
Media Botella
Trago

Glendfiddich 12 años

Botella
Media Botella



TEQUILAS & MEZCALES

Maestro Dobel

Botella
Trago

1800 Cristalino

Botella
Trago

Mezcal 400 Conejos

Botella
Trago

1800 Reposado

Botella
Trago

1800 Silver

Botella
Trago

Centenario Reposado

Botella
Trago

Don Julio 70

Botella
Trago

Don Julio Añejo

Botella
Trago

Don Julio Reposado

Botella
Trago

Don Julio Blanco

Botella
Trago



RON

Zacapa 23

Botella
Trago

Zacapa Ambar

Botella
Trago

Ron Medellín 3 años

Media Botella
Trago

Ron Medellín 8 años

Botella
Trago



**GINEBRA****Beefeater 24**Botella
Trago**Beefeater**Botella
Trago**Bombay**Botella
Trago**Hendricks**Botella
Trago**London #1**Botella
Trago**Bulldog**Botella
Trago**Tanqueray Rangpur**Botella
Trago**Tanqueray London Dry**Botella
Trago**Tanqueray Ten**Botella
Trago**VODKA****Absolut**Botella
Media Botella
Trago**Vodka Grey Goose**Botella
Trago**Ketel One**Botella
Trago**AGUARDIENTE****Aguardiente Antioqueño**Tapa Azul
Media botella
Trago**Aguardiente Antioqueño**Tapa Roja
Media botella
Trago**APERITIVOS & DIGESTIVOS****Carajillo**

Trago

Amareto Disarono

Trago

Cointreau

Trago

Campari

Trago

Licor 43

Trago

Pisco Barsol

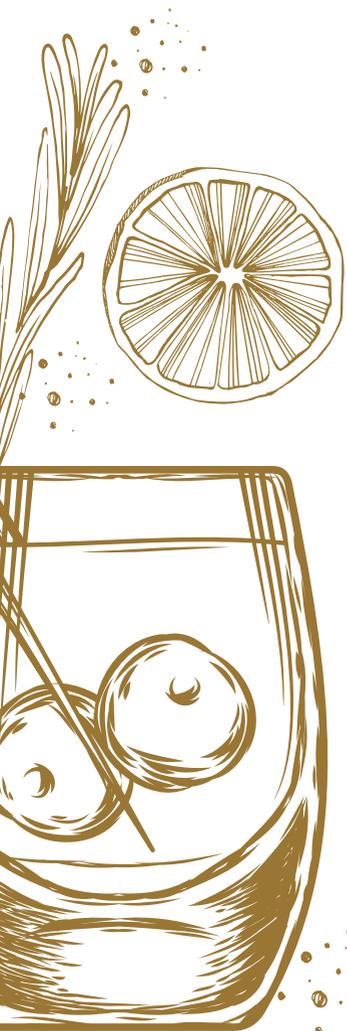
Trago

Aperol

Trago

Espresso Martini

Trago





BEBIDAS SIN ALCOHOL



SODAS

SODA PIÑA

SODA FRESA

SODA LYCHEE

SODA MANDARINA



MOCKTAILS

MARACU & GINGER

COCO - HIBISCUS



GASEOSAS & TÉ

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

GINGER ALE SCHWEPPE

SODA SCHWEPPE

TÉ HATSU

Coca-Cola



AGUAS

VOSS 800 ml

VOSS CON GAS 800 ml

VOSS 375 ml

VOSS CON GAS 375 ml

MANANTIAL

MANANTIAL CON GAS



LIMONADAS

LIMONADA DE LYCHEE

LIMONADA ACEREZADA

LIMONADA DE COCO

LIMONADA NATURAL

LIMONADA HIERBABUENA



BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO

ESPRESSO

CAPUCCINO

MACCHIATO

INFUSIONES AROMÁTICAS



TÓNICAS

TÓNICA MIL976

FEVER TREE
MEDITERRANEAN

TÓNICA SCHWEPPE



JUGOS NATURALES

MANDARINA FRESA

MANDARINA

MANGO

FRESA

MARACUYÁ



mistura



MENÚ



ENTRADAS



CHICHARRÓN MIXTO

Camarones, pescado y calamares crocantes,acompañados de salsa de anguila, huancaína y sarsa criolla.

♦ ♦ ♦

TACOS DE PESCADO

3 Tacos de tortilla blanda de maíz amarillo, con dip de maíz, pescado crocante, aguacate y chalaquita fresca.

♦ ♦ ♦

TACOS CHIFADOS

3 Tacos blandos de tortilla de maíz amarillo, acompañados de suero costeño, panceta y solomito salteados en caramelo chifado de chicha morada, finalizados con sarsa criolla, ají amarillo y tortilla crocante.

♦ ♦ ♦

CRISPY TACOS

3 Tacos rellenos de solomito trufado con maíz dulce, finalizado con queso grana padano y cebollín.

♦ ♦ ♦

PIQUEO MISTURA

Barquillos de solomito, arangohan, tornado de salmón, chicharrón mixto,ceviche de pescado al estilo erotismo, acompañado de sarsa criolla, mayonesa de siracha, guacamole y sour cream.

X 2 | X 4

PIQUEO DE LA CASA

Sushi volcano, buns de pollo coreano, berenjenas tempurizadas, ceviche nikkei, bombones de solomito,acompañado de crema agria de maíz y portobellos, salsa coreana y salsa madeira.

X 2 | X 4

BAOS MAR Y TIERRA

2 Panecillos esponjosos untados con mayo- hoisin, rellenos con panceta laqueada y anguila en chimichurri nikkei, finalizados con mezclum.

♦ ♦ ♦

BAOS DE POLLO COREANO

2 Panecillos esponjosos rellenos de mayo-hoisin, pollo crocante al estilo coreano y cebollitas encurtidas.

♦ ♦ ♦

LANGOSTINOS MELCOCHA

4 Langostinos crocantes sobre pasta vermicelli crujiente, bañados en salsa melcocha, acompañados de seaweed salad y ajonjolí.

♦ ♦ ♦

LANGOSTINOS DINAMITA

4 Langostinos crocantes sobre arroz gohan y salsa dinamita, acompañados de seaweed salad, finalizados con semillas de ajonjolí.

♦ ♦ ♦

LANGOSTINOS ACEVICHADOS

4 Langostinos crocantes sobre guacamole bañados en salsa acevichada, acompañados con sarsa criolla.

♦ ♦ ♦

BOMBONES DE SOLOMITO

4 Bombones de solomito rellenos de queso mozzarella marinados en chimichurri, salsa madeira y papa crocante.

♦ ♦ ♦

BARQUILLOS DE SOLOMITO

5 Barquillos rellenos de lomo salteado con pimientos, queso mozzarella y parmesano, acompañados con sour cream, guacamole y pico de gallo.

♦ ♦ ♦



Nuestros precios incluyen impuestos al consumo

	LIGERAMENTE PICANTE		NUECES O ALMENDRAS		OPCIÓN VEGETARIANA
--	---------------------	--	--------------------	--	--------------------

mistura



ENTRADAS



PULPO A LA BRASA

Tentáculos de pulpo parrillados con chimichurri, acompañado con puré de yuca, a base de crema de leche, pasta de ajos dulces y parmesano, con suero costeño y coronado con espinaca tempurizada.



PULPO CALLEJERO

Tentáculos de pulpo marinados en salsa anticuchera, asados a la parrilla y servidos con papas salteadas en mantequilla de limón y cilantro, acompañado con mayonesa serrana, chilli dulce y sarsa criolla.



ARANGOHAN

Croquetas de arroz gohan rellenas de queso monterrey jack, camarón y panceta, finalizadas con queso grana padano, acompañados de mayonesa siracha y guacamole.



BOWL MISTURA

Arroz gohan rostizado, tartar de salmón y atún, coronados con camarones sazonados en sumac, edamames, puerros crocantes y aji amarillo, finalizado en salsa acevichada de aji rocoto.



EDAMAMES

Frijol de soya en su vaina al wok sobre pasta vermicelli crocante, finalizadas con sal marina.



TOSTADAS ACEVITRUFADAS

Tostadas con camarones en salsa acevichada trufada de aji amarillo, chalaquita de ajíes, crocante de puerro, finalizado con cebolla.



CRISPETAS DE CAMARÓN

Camarones tempurizados, bañados en BBQ Koreana y germinados de cilantro sobre una cama de pasta vermicelli crocante.



TORNADO DE SALMÓN

Envuelto de salmón, queso philadelphia, anguila, aguacate, kanikama dinamita y semillas de ajojoli.



TARTAR KONZAI

Salmón y atún finamente cortado, sazonado con ponzu de guindilla coreana, aguacate y chips de espinaca, finalizado con crocante de tapioca.



BERENJENAS TEMPURA

Berenjenas tempurizadas acompañadas de crema agria de maíz y hongos portobello al chimichurri, finalizadas con togarashi y cristales de sal.



Nuestros precios incluyen impuestos al consumo

	LIGERAMENTE PICANTE		NUECES O ALMENDRAS		OPCIÓN VEGETARIANA
---	---------------------	---	--------------------	---	--------------------





C
E
V
I
C
H
E
S

CEVICHE MIXTO

Pescado, calamar, pulpo y camarón acevichados al estilo tradicional peruano con maíz tierno y maíz cancha.

♦ ♦ ♦

CEVICHE AVENTURA

Pescado, calamar y pulpo acevichados con cremosa de ají amarillo, mango, cebolla y cilantro, acompañado con maíz cancha y maíz tierno.

♦ ♦ ♦

♦
T
I
R
A
D
I
T
O
S

TIRADITO DE PULPO A LA PARMESANA

Láminas de pulpo bañadas en vinagreta tradicional y queso parmesano.

♦ ♦ ♦

CEVICHE NIKKEI

Pescado blanco acevichado con ponzu ahumada, acompañado con langostinos y ostiones rostizados en mantequilla avellanada, finalizados con puerro, ají amarillo y quinua crocante.

♦ ♦ ♦

CEVICHE EROTISMO

Pescado, camarón y pulpo acevichados con cremosa de rocotto, cebolla y cilantro, acompañado con maíz cancha, maíz tierno y aguacate.

♦ ♦ ♦

CEVICHE KUONG

Ceviche de pescado blanco marinado en leche de tigre de ajonjolí, plumas de cebolla, maní tostado, julianas de ají amarillo y ají rocoto, servido en timbal de masa wonton sobre un vinagre de ají amarillo finalizado con yakon en escabeche.

♦ ♦ ♦

TIRADITO CHALACO

Finas láminas de pescado bañado con salsa acevichada de ají amarillo, finalizado con trozos de pulpo rostizado en chimichurri y chalaquita de tomate y cebolla.

♦ ♦ ♦

TIRADITO CREMOSO

Finas láminas de pescado con aceite de ajonjolí, bañado con salsa acevichada de ají rocotto, finalizado con crocante de tapioca con quinua.

♦ ♦ ♦

E
N
S
A
L
A
D
A
S

QUINUA AL LIMÓN

Quinua aderezada en aceite de oliva y limón, alcachofas y zucchinis al grill, tomate concasse, aguacate, queso granapadano, pescado blanco a la plancha o pollo a la parrilla sazonado con sal de mar y quinua crocante.

*Pregunta por la opción vegetariana

Pollo a la parrilla
Pescado a la plancha

MISTURA SALAD

Mezcla de lechugas orgánicas con vinagreta balsámica, aguacate, tomate fresco, champiñón, espárragos y praline, finalizada con queso grana padano.

Salmón a la parrilla
Pollo a la parrilla

Nuestros precios incluyen impuestos al consumo

	LIGERAMENTE PICANTE		NUECES O ALMENDRAS		OPCIÓN VEGETARIANA
---	---------------------	---	--------------------	---	--------------------





ARROCES



CREMOSO TRUFOSO

Arroz cremoso de hongos con solomito, queso parmesano y trufa, acompañado de langostinos y coronado con queso grana padano y cebollín.



ARROZ MISTURA

Arroz a base de cerveza negra con calamar, pulpo, panceta y solomito, aji panka, edamames pelados y pimentón. Finalizado con chalaquita de tomate concasse y albahaca.



ARROZ CON MARISCOS

Iniciado con pimientos, pasta de aji amarillo, panka y bisquet de langostinos con calamar, pulpo, camarón y cremado con queso parmesano, aromatizado con cilantro.



CHAUFA PORCO

Arroz salteado con panceta ahumada, solomito de cerdo, sazonado con 5 especias chinas, dorado con salsa de ostras, finalizado con camarones crocantes, cebollín, champiñones y virutas de papa crocante.



ARROZ CANGREJOSO

Arroz cremoso con carne de jaiba, camarones, cebolla junca, pasta de cilantro, bisquet, cerveza negra y leche de coco, coronado con chicharrón de calamar y sarsa criolla aderezada con leche de tigre y uchucuta.



ARROZ CHAUFA

Arroz salteado al estilo oriental, aceite de sesamo, brócoli, pimientos, cebolla china, jengibre, tortilla de huevo y champiñones, dorado con salsa de ostras y soya.



Mariscos

Pollo

Solomito

Mixto (Camarón, pollo y solomito)

Vegetariano



Nuestros precios incluyen impuestos al consumo

	LIGERAMENTE PICANTE		NUECES O ALMENDRAS		OPCIÓN VEGETARIANA
---	---------------------	---	--------------------	--	--------------------

mistura



CALDERETA DE MARISCOS

Pulpo, calamar, camarón, pescado y mejillones marinados en miso blanco cocidos en leche de coco a base de ajíes gratinados con queso parmesano, acompañados de sarsa criolla y patacones.

♦ ♦ ♦

PESCADO TIERNO

Pescado blanco rostizado con mantequilla avellanada y limón, bañado en salsa de ajos tiernos y dulces, servido con vegetales salteados y crocante de tapioca con quinua.

♦ ♦ ♦

SWEET PEPPER MAGURO

Atún encostrado en quinua crocante, pimienta, coriandro, ajonjolí y farinha, acompañado con salsa sweet y ensalada de la casa.

♦ ♦ ♦

MISTURA DE LANGOSTINOS

Seis Langostinos crocantes en tres variedades:
Dos bañados en salsa melcocha sobre vermicelli crocante.
Dos acevichados sobre guacamole.
Dos sobre arroz gohan coronados con salsa dinamita.

♦ ♦ ♦



PESCADO AL AJÍ AMARILLO

Filete de pescado blanco crocante, bañado en salsa de mariscos, ají amarillo y cilantro, acompañado de papas y arroz gohan.

♦ ♦ ♦

SALMÓN BLANC

Filete de salmón a la plancha con langostinos, bañados en salsa blanca acompañados de ensalada de la casa.

♦ ♦ ♦

RISOTTO DE PESCADO

Filetes de pescado blanco crocante sobre risotto de durazno y albahaca, bañado en salsa especial acevichada y puerro crocante.

♦ ♦ ♦

PESCADO A LA RIOJANA

Filete de pescado blanco rostizado a la plancha y bañado con salsa de chorizo español, camarones y papas crocantes, finalizado con julianas finas de zucchini y zanahoria.

♦ ♦ ♦



Nuestros precios incluyen impuestos al consumo

	LIGERAMENTE PICANTE		NUECES O ALMENDRAS		OPCIÓN VEGETARIANA
---	---------------------	---	--------------------	---	--------------------

PESCADO PARRILLERO

Pescado blanco rostizado con camarones, finalizados en chimichurri Mistura, acompañado de vegetales salteados en menier, servido sobre hummus y pimentón.

♦ ♦ ♦

SALMÓN GRAVLAX

Filete de salmón rostizado con su piel, servido con chimichurri y gravlax de salmón, sobre muselina de zapallo, espárragos, champiñones a la menier y queso parmesano.

♦ ♦ ♦

CACEROLA DE PASTA & CANGREJO

Pasta corta en salsa de jaiba, camarones y queso cheddar, gratinado con parmesano, acompañado de pan ciabatta, picadillo de manzana y ají amarillo.

♦ ♦ ♦

LANGOSTINOS MESTIZOS

5 langostinos salteados en mantequilla de ajo, servido sobre pan de maíz tierno, con salsa de coco, chorizo español y cebollín.

♦ ♦ ♦





CARNES & AVES



ENTRAÑITA CON FRITAS TRUFADAS

Entrañita (300 gr) en parrilla, bañada en mantequilla oriental, acompañada de papas trufadas, finalizadas con un toque de queso granapadano y cebollín, sal fina y pimienta negra.

♦ ♦ ♦

STEAK PIMIENTA

2 Medallones de solomito encostrado en pimienta negra y rostizado con mantequilla avellanada, acompañado de puré de papa criolla y panceta ahumada, coronado con papa crocante.

♦ ♦ ♦

SOLOMITO RÚSTICO

2 Medallones de solomito bañados en salsa de hongos, acompañado de puré rústico de papa criolla y panceta ahumada.

♦ ♦ ♦

SOLOMITO MALIBÚ

2 Medallones de solomito, sobre arroz dulce cremoso a base de coco, bañados con camarones en salsa malibú y cilantro.

♦ ♦ ♦

RISOTTO DE HONGOS

2 Medallones de solomito al vino sobre risotto de hongos, salsa madeira y tortilla crocante.

♦ ♦ ♦

LOMO SALTADO

Solomito en julianas salteado con cebolla, tomate y cilantro en salsa demiglase, servido sobre papas a la francesa y acompañado con arroz gohan.

♦ ♦ ♦

C
A
R
N
E
S

QUINUOTO DE POLLO

Risotto de quinua con espárragos, servido con dos filetes de pollo parrillado, acompañado con mezclum en vinagreta balsámica.

♦ ♦ ♦

COREAN CHICKEN

Trozos de pechuga de pollo tempurizados y caramelizados en bbq coreana, servidos sobre vegetales salteados al yuzu y arroz gohan rostizado.

♦ ♦ ♦

A
V
E
S



Nuestros precios incluyen impuestos al consumo

	LIGERAMENTE PICANTE		NUECES O ALMENDRAS		OPCIÓN VEGETARIANA
---	---------------------	---	--------------------	---	--------------------

mistura



SUSHI



RIKI ROLL

Queso philadelphia, camarón crocante y unagui, laminado en salmón, salsa de anguila y puerro caramelizado.

♦ ♦ ♦

YUZU TUNA ROLL

Kanikama, aguacate, pepino y mango, laminado en tuna tataki, finalizado con spicy mayo.

♦ ♦ ♦

TUNA ARENA ROLL

Spicy tuna al estilo nikkei y tenkatsu, laminado con anguila y salsa de anguila.

♦ ♦ ♦

PASIÓN ROLL

Salmón, anguila crocante y queso philadelphia, laminado con pulpo y finalizado con salsa de maracuyá.

♦ ♦ ♦

KACHI ROLL

Roll tempura con salmón, langostino blanqueado y queso philadelphia. Bañado con salsa blanca, salsa de anguila y ajonjolí.

♦ ♦ ♦

VOLCANO ROLL

Langostino crocante, queso philadelphia, aguacate y massago. Servido al estilo volcán, bañado con salsa caliente dinamita nikkei.

♦ ♦ ♦

NATURAL ROLL

Kanikama, massago, queso philadelphia y aguacate. Laminado con salmón, atún y pescado blanco, finalizado con ajonjolí tostado.

♦ ♦ ♦

GUILA AL FUEGO ROLL

Langostinos crocantes, espárragos, queso philadelphia, puerro crocante caramelizado, laminada en anguila, flambeado al momento con chimicurri nikkei.

♦ ♦ ♦

DINAMITA ROLL

Langostino crocante, queso philadelphia y aguacate, coronado con salsa dinamita.

♦ ♦ ♦

CITRIC TUNA ROLL

Roll relleno de atún curado en piel de cítricos y queso philadelphia, encostrado en farofa y massago y finalizado con tartar de camarón en crema blanca, setas crocantes y trufadas.

♦ ♦ ♦

LOCO ROLL

Langostino crocante, aguacate y queso philadelphia, cubierto con massago, finalizado con lluvia tenkatsu y spicy mayo.

♦ ♦ ♦

VEGETARIANO ROLL

Queso philadelphia, espárragos y champiñones salteados, laminado en aguacate, finalizado con tartar de verduras tempura con spicy mayo y puerro crocante caramelizado.

♦ ♦ ♦

AMAZONIA ROLL

Rollo de alga por fuera, relleno con salmón fresco, kanikama y queso philadelphia. Finalizado con cremosa de mango / mandarina y piel de salmón crocante.

♦ ♦ ♦

PULPO YAKI ROLL

Pescado blanco crocante marinado en ponzu, palmitos y queso philadelphia, laminado con aguacate y finalizado con pulpo salteado en mantequilla batayaki.

♦ ♦ ♦

PREGUNTA POR NUESTROS NIGIRIS Y SASHIMIS



Nuestros precios incluyen impuestos al consumo

	LIGERAMENTE PICANTE		NUECES O ALMENDRAS		OPCIÓN VEGETARIANA
---	---------------------	---	--------------------	---	--------------------

mistura



SUSHI



KAMI SAKE ROLL

Atún, langostino escalfado y queso philadelphia, cubierto de massago y finalizado con tartar de salmón.

♦ ♦ ♦

MISTURA ROLL

Kanikama, vegetales tempura, laminado con salmón fresco y finalizado con mayonesa de sesamo.

♦ ♦ ♦

SPICY TEMPURA ROLL

Rollo tempura, relleno de vegetales tempura, queso philadelphia, coronado con tartar de atún nikkei con kanikama.

♦ ♦ ♦

KRAZY KANI ROLL

Picadillo de cebollín, massago, calamar y camarón crispy, queso philadelphia, cubierto de kanikama, finalizado con chilli mayo.

♦ ♦ ♦

PREGUNTA POR NUESTROS NIGIRIS Y SASHIMIS



TARTUFO ROLL

Rollo envuelto en quinua crocante, relleno de salmón, aguacate y kanikama, finalizado con mayonesa de trufa negra.

♦ ♦ ♦

BIKKO ROLL

Aji amarillo y cebolla tempura, cubierto con aguacate y coronado con tartar de atún, masago, guindilla y aceite de trufa con chimichurri japonés.

♦ ♦ ♦

SAKU ROLL

Rollo relleno con salmón, kani crispy, queso philadelphia y cebollín laminado con atún, cebollín, coronado un toping de aji amarillo y mayo-sirasha.

♦ ♦ ♦

NIKKEI ROLL

Langostinos crocante y aguacate, cubierto de queso philadelphia, soleteado con chimichurri nikkei y finalizado en salsa de anguila.

♦ ♦ ♦

PHILADELPHIA MISTURA ROLL

Salmón fresco, aguacate y queso philadelphia, laminado con pepino y acompañado en salsa tzatziki con yogurt griego.

♦ ♦ ♦

Nuestros precios incluyen impuestos al consumo



	LIGERAMENTE PICANTE		NUECES O ALMENDRAS		OPCIÓN VEGETARIANA
---	---------------------	---	--------------------	---	--------------------

mistura



POSTRES



BIZCOCHUELO 4 LECHEs

Bizcochuelo bañado en suave salsa 4 leches, finalizado con almendras tostadas, salsa de arequipe y flores comestibles.

♦ • ♦

SUSPIRO LIMEÑO

Cremoso de arequipe con fresas y merengues.

♦ • ♦

RUINAS DE GALLETAS

Helado de pistacho en medio de galleta melcochuda de chocolate triturada, acompañada de toffee de miso y almendras.

♦ • ♦



MILHOJA MISTURA

6 Capas de masa fina crocante con helado, dulce de leche y crema diplomática coronada con merengue italiano.

♦ • ♦

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Torta de chocolate, rellena con trufa líquida de chocolate cordillera 53%, acompañada de helado de vainilla.

♦ • ♦

VOLCÁN DE AREQUIPE

Torta de arequipe con centro líquido de arequipe y amaretto, acompañado de helado de vainilla.

♦ • ♦

Nuestros precios incluyen impuestos al consumo

	LIGERAMENTE PICANTE		NUECES O ALMENDRAS		OPCIÓN VEGETARIANA
---	---------------------	---	--------------------	---	--------------------

La seguridad de nuestros comensales es nuestra prioridad. Si usted o alguien en su grupo tiene alguna alergia, le recomendamos que consulte con nuestro personal de servicio antes de realizar su pedido.

ADVERTENCIA DE SERVICIO VOLUNTARIO

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores el servicio voluntario correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio.

Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor esté incluido o no, en la factura, o indíquelo el valor que quiere dar. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro, comuníquese con la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja a los teléfonos: en Bogotá: 6513240, para el resto del país, línea gratuita nacional: 018000910165.



mistura