

(por cada silla tenemos una carta)



Nuestros precios incluyen el impuesto al consumo del 8%. Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del subtotal de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicios y preparación de alimentos del restaurante. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que radique su queja a los teléfonos: en Bogotá 5920400 PBX: 5870000 ext 1190 1191, resto del país línea gratuita nacional: 018000-910165.

(uno)

CEVICHE S

\$19.900 — **PESCADO MARINADO**

\$20.900 — **CAMARONES**

\$22.900 — **MIXTO A SU GUSTO**
(Pescado, camarones, calamar y pulpo)

NUESTRAS PREPARACIONES

uno. **GINGER**

Jengibre, ajo, mango biche, nam—pla, soya, aceite de ajonjolí, limón y albahaca.

dos. **CEBOLLA CARMELIZADA**

Cebolla caramelizada, aguacate, trocitos de naranja y toronja, tomate, limón y cilantro.

tres. **AL CÍTRICO**

Limón, cebolla crocante, cilantro, tomate cherry, ají fresco y aceite de cítricos.

cuatro. **CRIOLLO**

Tocineta crocante, cebolla, papitas criollas, suero costeño, limón y cilantro.

cinco. **MASAGO CREMOSO**

Ceviche cremoso en aderezo de limón, sour cream, masago, cebolla, tomate y cilantro.

seis. **CHIPOTLE** ♦

Salsa de pimentón asado con chipotle, tomate fresco, cebolla, crutones, limón y cilantro.

siete. **PICOSO** ♦

Con cebolla, tomate fresco, limón, cilantro y chiles.



ocho. **AL AGUACATE**

Con picadillo de aguacate, tomate fresco, cebolla, cilantro, limón y hojuelas de maíz tostado.

\$22.900 — *nueve.* **CEVICHE A LA PIEDRA**
Pescado blanco y camarón, servidos sobre piedra caliente y bañados con una salsa cítrica con toques picantes.

(dos) ————— TIRADITOS

- \$22.900 ————— *uno.* **DE PESCADO BLANCO**
Pescado fresco con leche de tigre,
picadillo y maíz tierno.
- \$22.900 ————— *dos.* **DE SCALLOPS**
Con cebolla caramelizada, quinoa
crocante y aderezo de rocoto.
- \$22.900 ————— *tres.* **DE SALMÓN FRESCO**
Cortado a mano en delgadas lonjas.
Servido con una ensalada de mango
biche en aderezo de soya y jengibre.
- \$22.900 ————— *cuatro.* **DE SALMÓN CURADO**
Láminas de salmón, sour cream con
toques cítricos, toronja y sal ahumada.

 ————— Picante
 ————— Ligeramente picante

(tres) ————— **ENTRADAS DE LA COCINA**

\$22.900 ————— *uno.* **SALCHICHA DE PESCADO**
Marinada con aceite de carbón,
coriandro, pimienta rosada y pimienta
verde. Acompañada con pico de gallo,
tomate, toques cítricos y un aire de queso.

\$22.900 ————— *dos.* **TARTAR DE SALMÓN**
Picado a mano, con mostaza Dijon, tabasco
y limón, servido con picadillo de alcaparras.

\$28.900 ————— *tres.* **PULPO PARRILLADO**
Marinado con salsa de ají peruano y
servido con pastel de choclo.

\$23.900 ————— *cuatro.* **CAUSAS**
3 rollitos de papa con:

— Pulpo al olivo, marinado con
limón, aceite de oliva, cilantro y
aceitunas moradas.

— Jaiba con tocineta, cebollín,
mayonesa casera, aceite de oliva y
tomates picantes.

— Salmón crudo con alcaparras baby,
cebolla, toques cítricos, jengibre,
cilantro y 3 aceites (ajonjolí, soya,
nam—pla).

\$23.900 ————— *cinco.* **SCALLOPS GRATINADOS**
Texturas de ahuyama, parmesano y
Katsuobushi.

\$25.900 ————— *seis.* **CALDILLO DE MAR**
Mix de mar, salteados en aceite de oliva,
ajo y cebolla servido en caldillo de tomates.

\$26.900 ————— *siete.* **BURRATA**
Crocantes de queso, pesto de tomates
secos y toques de reducción de balsámico.

PLATOS FUERTES

(cuatro)

FILETES

\$39.900

NUESTRAS PREPARACIONES

uno. **EN SALSA MOSTAZA Y ESTRAGÓN CON TOMATES ASADOS**

Filete parrillado servido sobre tomates asados con una salsa ligera de mostaza y estragón.

dos. **FISH IN THE BAG**

Método de cocción, en donde se envuelve el filete con sus ingredientes en papel y se lleva al horno; se cocina en sus propios jugos.

Opciones de ingredientes:

- Con tocineta, cebolla puerro, vino blanco y azafrán.
- Mix de champiñones y mantequilla de ajo asado.

tres. **SOBRE PURÉ DE PAPA CRIOLLA**

Filete a la parrilla, servido sobre puré de papa criolla y una salsa cremosa de pimienta verde y limón.

cuatro. **CAJÚN, CON TABOULE DE QUINUA Y MANGO** ↻

Filete con costra de especias cajún, acompañado con taboule de quinua.

cinco. **CON VERDURAS DE CAMPO Y ESPUMA DE BROCOLI**

seis. **SELLADO AL SARTÉN**

Servido sobre arroz de sushi, con una reducción de jengibre y soya.

SOLO SERVIMOS PESCADO FRESCO

(NUNCA CONGELADO)
SEGÚN LO QUE PROVEA EL MAR

Por eso, no siempre tenemos a su disposición todas las variedades. Conscientes de nuestro impacto en la protección del recurso pesquero hemos dejado de ofrecer algunas especies que se encuentran sobre explotadas. Nuestra oferta actual de pescado (*cherna, pargo, corvina, atún, róbalo, sierra, berrugate*) proviene de artes de pesca artesanal o de recursos renovables (*salmón, tilapia, cobia*). Por favor consulte la disponibilidad con el mesero.

(cinco)

ARROCES Y PASTAS

- \$34.900 — *uno.* **CAMARONES SALTEADOS**
Camarón tigre salteado en aceite de oliva, ajo, tomate y albahaca servido sobre arroz cremoso al curry.
- \$36.900 — *dos.* **ARROZ CREMOSO CON FRUTOS DEL MAR**
Mezcla de mariscos, tomates asados y cilantro.
- \$36.900 — *tres.* **ARROZ CRIOLLO CON MAÍZ Y LANGOSTINOS**
Tomates de la huerta — parmesano y langostinos al carbón.
- \$36.900 — *cuatro.* **ARROZ NEGRO CON CROCANTES**
Crocantes de mar, parmesano y cítricos.
- \$36.900 — *cinco.* **ARROZ AL HORNO CON LANGOSTINOS**
Langostinos, cebollas encurtidas sofritas a baja temperatura con toques cítricos.
- \$39.900 — *seis.* **PASTA FRUTI DI MARE**
Tagliatelle en tinta de calamar, aceite de oliva, ajo, pulpo, calamar, camarones y langostino en salsa pomodoro. Con crocantes de queso.
- \$36.900 — *siete.* **CAPELLINI CANGREJO**
Carne de cangrejo, salsa de langosta, cebolla caramelizada. Con toques cítricos picantes.

(seis) ————— **LANGOSTINOS**

\$44.900 ————— *uno.* **LANGOSTINOS AL CARBÓN**
Con tomates parrillados y salsa de queso con pesto rústico de la casa.

\$44.900 ————— *dos.* **LANGOSTINOS CURRY**
Salteados con tomate fresco y albahaca, en una salsa de leche de coco y curry.

\$44.900 ————— *tres.* **LANGOSTINOS AL SARTÉN**
Servido con ensalada del huerto, feta, tomates y espuma de queso paipa.

(siete) ————— **NUESTRAS CARNES**

\$34.900 ————— *uno.* **CHULETA DE CERDO**
A la parrilla, con papa nativa, en salsa de cebollas caramelizadas, tomate cherry y mix de verdes.

\$34.900 ————— *dos.* **MEDALLÓN DE RES**
Con cous cous de quinua, tomates parrillados y salsa de la casa.

\$49.900 ————— *tres.* **CHULETÓN DE RES**
Quinientos gramos de carne, con cremoso de papa criolla, mix de brotes y queso azul.

(ocho) ————— **PARA ACOMPAÑAR**

\$9.900 ————— *uno.* **TORTA DE PAPA GRATINADA AL HORNO
CON QUESO PAIPA**

\$9.900 ————— *dos.* **ARROZ CREMOSO AL CURRY**

\$9.900 ————— *tres.* **PURÉ DE PAPA CRIOLLA**

\$12.900 ————— *cuatro.* **MIX DE CHAMPIÑONES SALTEADOS EN
ACEITE DE OLIVA Y AJO**

\$8.900 ————— *cinco.* **ENSALADA DE LA CASA**

\$8.900 ————— *seis.* **PASTA AL BURRO**

\$12.900 ————— *siete.* **VERDURAS SALTEADAS**