

CENA / DINNER

ENTRADAS / STARTERS

Mil hojas de Verduras Vegetables Napoleon  	\$400
Carpaccio de setas, echalote y cebolla morada Mushroom carpaccio with shallot & red onion   	\$480
Ceviche de camarón (120gr) con tamarindo, pepino cebolla morada, aceite de hierbas y mousse Shrimp ceviche (120gr) with tamarind, cucumber red onion, herbs oil & avocado   	\$600
Tostada de pesca del dia (120gr) con salsa macha y cremoso de aguacate Catch of the day tostada (120gr) with “macha” sauce & avocado mousse   	\$600
Coliflor rostizada con pure de berenjena tatemada Grilled cauliflower with charred eggplant pureé  	\$400

ENSALADAS / SALADS

Ensaladas de betabeles rostizados Roasted beet salad 	\$425
Ensalada César con lechugas asadas, aderezo César, queso parmesano, crutones y tomate deshidratado Caesar salad with roasted lettuce, Caesar dressing, parmesan croutons & dehydrated tomatoes 	\$480
Agrega pechuga de pollo (180 gr) Add Chicken breast (180 gr)	\$200
Agrega camarones (105gr) (03 pzas) Add Shrimp (105gr) (03 pcs)	\$250
Mejillones en vino blanco con perejil (12pz) Mussels in white wine with parsley (12pz) 	\$760

SOPA / SOUP

Sopa de lima Lime soup \$350  	Sopa de tortilla Tortilla soup \$350  
--	--

PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Arroz negro horneado con mariscos (30gr) Black rice with seafood (30gr)  	\$950
Trucha salmonada (200 gr) con ensalada de quinoa, frutos secos y mousse de requesón Salmon trout (200 gr) with quinoa salad, dry fruits & “requesón” mousse  	\$1,080
New York (340 gr) acompañado de vegetales rostizados y ensalada del ka´anché New York (340 gr) with roasted vegetables & “ka´anché” salad 	\$1,250
Rib Eye (390 gr), acompañado de vegetales rostizados y ensalada del ka´anché Rib Eye (390gr) with roasted vegetables & “ka´anché” salad 	\$1,250
Pulpo a las brasas con adobo de pibil (3pz) (120gr) Grilled “pibil” octopus (3 pzas) (120gr)  	\$1,100
Arroz a la tumbada con vegetales “Tumbada” style rice with vegetables  	\$600
Arroz a la tumbada con camarón “Tumbada” style rice with shrimp (160gr.) 	\$1,050
Arroz a la tumbada con pulpo “Tumbada” style rice with pulpo (120gr.)  	\$1,100
Pesca del día a la parrilla (210gr) puré de camote, arroz cremoso y vegetales Grilled catch of the day (210 gr), sweet potato pureé, creamy rice & vegetables  	\$1,100

PASTA

Pasta pomodoro con queso parmesano Pomodoro pasta with parmesan cheese 	\$450
Pasta de hongos y setas con queso parmesano Mushroom pasta with parmesan cheese 	\$500



VEGETARIANO | SIN LACTOSA | SIN GLUTEN | VEGANO | PESCA SUSTENTABLE

VEGETARIAN | LACTOSE FREE | GLUTEN FREE | VEGAN | SUSTAINABLE FISHING