

# Platos Principales

<b>Lomito a la parrilla con queque de papa, cubierto con cebolla caramelizada con infusión de estrella de anís, vegetales salteados, chimichurri y aioli de ajo rostizado</b> 🌿	<b>16,000</b>
agregue hongos salteados al ajillo	2,500
agregue una brocheta de camarones al ajillo a la parrilla	7,500
<b>Atún aleta amarilla sellado con arroz jazmín con una infusión de jengibre, vegetales salteados, salsa asiática dulce y aioli de wasabi</b> 🌿 🍷	<b>12,000</b>
<b>Pargo rojo entero a la plancha cubierto con una mermelada de tomate y servido con una ensalada de orzo con pesto, zuquini, berenjenas, tomates cherry, chile dulce, cebollas morada y una reducción de balsámico</b> 🍷	<b>15,000</b>
<b>Pollo empanizado relleno con camarones, vegetales y hierbas, con una salsa cremosa de limón y hongos, servido con papas al romero y vegetales salteados</b> 🌿	<b>12,000</b>
<b>Lomito estilo Thai con maní y pasta de arroz fresca y ensalada verde con pepino, chile dulce, cebolla morada, tomates cherry, piña, culantro, albahaca y hierba buena con vinagreta de chile-limón</b> 🌿 🍷	<b>14,000</b>
<b>Lingüini de mariscos con camarones, mejillones, calamares, almejas y dorado en salsa rosada de ajo</b>	<b>14,000</b>
agregue cola de langosta	10,000
<b>Curry rojo con vegetales salteados y arroz jazmín con una infusión de jengibre</b> 🌿 🍷	<b>9,000</b>
agregue dorado ennegrecido	8,000
agregue pincho de camarones al ajillo a la parrilla	7,500
agregue pollo a la parrilla	5,000
agregue tofu empanizado con panko	3,000
<b>Budha Bowl con tofu, quinoa orgánica, brócoli, hongos y chile dulce salteados, acompañado de aguacate, zanahoria y cebollino, semillas de sésamo, culantro y aderezo picante de maní</b> 🌿 🌱	<b>9,000</b>
agregue dorado ennegrecido	8,000
agregar atún a la parrilla	7,000
agregue pollo a la parilla	4,000
agregar pincho de camarones al ajillo a la parrilla	7,500