Platos Principales

Lomito a la parrilla con queque de papa, cebolla caramelizada con infusión de estrella de anís, vegetales salteados, chimichurri y aioli de ajo rostizado — **14,000**

- agregue hongos salteados al ajillo — 2,000
- agregue una brocheta de camarones a la parrilla — 6,000

Atún aleta amarilla sellado con arroz jazmín con una infusión de jengibre, vegetales salteados, salsa asiática dulce y aioli de wasabi — **10,500**

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 — **12,000**

Pollo empanizado relleno con camarones, vegetales y hierbas, con una salsa cremosa de limón y hongos, servido con papas al romero y vegetales salteados — **10,500**

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 — **12,000**

Lingüini de mariscos con camarones, mejillones, calamares, almejas y dorado en salsa rosada de ajo — **12,500**

Curry rojo con vegetales salteados y arroz jazmín con una infusión de jengibre — **8,500**

- agregue camarones — 4,500
- agregue pollo a la parrilla — 4,000
- agregue tofu empanizado con panko — 2,500

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 — **9,000**

- agregar atún a la parrilla — 5,000
- agregar camarones — 4,500
- agregue pollo a la parilla — 4,000