

Lomito a la parrilla con queque de papa, cubierto caramelizada con infusión de estrella de anís, veg salteados, chimichurri y aioli de ajo rostizado agregue hongos salteados al ajillo agregue una brocheta de camarones a la parrilla		16,000
Atún aleta amarilla sellado con arroz jazmín con u infusión de jengibre, vegetales salteados, salsa asiática dulce y aioli de wasabi	ına	12,000
Pargo rojo entero a la plancha cubierto con una m de tomate y servido con una ensalada de orzo con zuquini, berenjenas, tomates cherry, chile dulce, cebollas morada y una reducción de balsámico	pesto,	15,000
Pollo empanizado relleno con camarones, vegetal hierbas, con una salsa cremosa de limón y hongos servido con papas al romero y vegetales salteado	s, _	11,000
Lomito estilo Thai con maní y pasta de arroz frescensalada verde con pepino, chile dulce, cebolla m tomates cherry, piña, culantro, albahaca y hierba con vinagreta de chile-limón 🛞 👔	orada,	13,000
Lingüini de mariscos con camarones, mejillones, calamares, almejas y dorado en salsa rosada de a	jo	12,500
Curry rojo con vegetales salteados y arroz jazmín con una infusión de jengibre (**) agregue camarones 5,500 agregue pollo a la parrilla 5,000 agregue tofu empanizado con panko 3,000		8,500
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 🕸 🕜 9,00		
agregar atún a la parrilla agregue pollo a la parilla agregar pincho de camarones al ajillo a la parrilla	6,000 4,000 7,500	