



Latin Kitchen & Bar

by Richard Sandoval

En Latinoamérica la comida es más que un simple platillo. Es un evento, una celebración que se comparte, saborea y disfruta con el alma.

Te invitamos a acompañarnos en esta ceremonia.

## PARA COMPARTIR

### JAMÓN IBÉRICO FISAN

100% De bellota / salsa de jitomate y ajo / pan rustico parrillado

\$1,850

## ENSALADAS

### ENSALADA CESAR

Aderezo cesar casero / quinoa crocante / queso grana padano / tomates cherry marinados en balsamico de chipotle

\$300

POLLO +\$280  
CAMARON +\$510

### BETABEL ROSTIZADO

Emulsion queso de cabra / nuez caramelizada / vinagre de manzana en polvo / vinagreta de betabel / aceite de chile morita / manzana verde

\$280

### VERDE HEALTHY

Hojas verdes / queso feta / mix de tree nuts / vinagreta de frutos rojos / pepino persa / calabaza / zanahoria / frutos deshidratados

\$280

## CEVICHE / SUSHI & TIRADITOS

### HAMACHI TIRADITO

Hamachi buri japones / salsa yuzu-eneldo / nori / tobiko / gel de manzana verde / takuan

\$450

### CEVICHE AMARILLO

Atun aleta amarilla / callo de almeja / camaron / aguachile amarillo / naranja / mango / aceite chile morita / cebolla morada / chips

\$480

### ROLLO ACEVICHADO

Tiradito de pescado blanco / leche de tigre peruana / alioli togarashi / camaron tempura / kabayaki / chile serrano / masago

\$430

### ROLLO ATUN PICANTE

Atun aleta amarilla / pepino persa / alga nori / bubu arare / aguacate / rayu / panko / mayonesa yuzu kosho / ponzu nikkei / tempura

\$400

### ROLLO SALMON FLAMEADO

Salmon bakka frost / miso chipotle / yuzu kosho / alga nori / pepino persa / aguacate

\$400

## VEGETALES A LA LEÑA

### COLIFLOR HORNEADA

Espuma de shitake / queso fresco / chalaca peruana / elote asado / ceniza de poro / reduccion de granada / gremolata

\$300

### AGUACATE AL GRILL

Pico de gallo / elote grillado / chimichurri / aguacatada de yuzu / polvo de chiles

\$250

### VEGETALES ASIATICOS AHUMADOS CON ARROZ CHAUFA

Edamames / shishitos / miel asiatica / arroz gohan / emulsion de miso / salsa hoisin

\$300

## ENTRANTES CALIENTES

### SOPES DE JAIBA CONCHA SUAVE

Alioli de chile de arbol / salsa de habanero tatemada / escabeche de cebolla / masa de nixtamal y chipotle / jaiba tempura / teriyaki / aguacate

\$380

### EMPANADA DE LOMO SALTADO

Filete de res / menonita / criolla argentina / salsa asiatica / salsa de ostion / emulsion de aguacate y cebollin

\$290

### TACOS DE SHORT RIB

Costilla a la leña / demi-glacé de uva / tortilla de harina / salsa de tomatillo / salsa de cacahuete y arbol / crujiente de papa y camote

\$750

### TACOS DE PESCADO A LA TALLA

Tortilla de chipotle nixtamalizado / lactonesa de guajillo / ensalada fresca con pico de gallo / lechuga bola / polvo de chiles / aguacate

\$430

### CHICHARRON DE ATUN

Guacamole / pico de gallo salteado / salsa molcajetada de tomate rostizado / aguacatada de yuzu / tortillas hechas a mano

\$450

## LA PARRILLA

### NUESTROS CORTES

\*Todos los cortes se acompañan con chimichurri Argentino y shishitos con marinado nikkei

300g FILETE

\$1,200

400g RIBEYE

\$1,050

400g NEW YORK STRIP

\$945

200g PESCA DEL DIA

\$700

\*Pregunta al mesero por la opción decarne añejada en casa

## ESPECIALIDADES

### ENCHILADAS DE CAMARÓN Y CANGREJO

Salsa cremosa de guajillo / queso Oaxaca / tortilla de maiz / crema acida / chile poblano / platano macho / ensalada de lechuga con vinagreta de chile y limon

\$650

### LOMO SALTADO

Filete de res / arroz cremoso / salsa asiatica / crujiente de papa y camote / cherrys escalfados / alioli rocoto / salsa de ostion

\$770

### PESCADO ZARANDEADO

Pesca del dia / arroz blanco mexicano / ensalada de chayote / tortillas de harina / adobo zarandeado / aguacate relleno al grill

\$800

### CAMARONES JUMBO A LA LEÑA

Mil hojas de papa / camarones jumbo de la baja / lactonesa de guajillo / salsa anticuchera peruana / vinagreta de rocoto peruano

\$890

### POLLO ESTILO CUSCO

Muslos de pollo / marinado de achiote y chiles peruanos / esparragos grillados / pure de papa y huancaina / ensalada criolla / salsa de tomate Peruana

\$550

### HAMBURGUESA TORO

Blend Rib eye-New york hecha en casa / mermelada de tocino / mostaza estilo americana artesanal / queso provolone / chimichurri argentino / papas fritas

\$600

## GUARNICIONES

### PURE DE PAPA CREMOSO

Gratin de panko / mantequilla y parmesano / chives

\$250

### PAPAS TRUFAS

Aceite de trufa / parmesano

\$230