



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**

GUACAMOLE & DIP DE PEZ AHUMADO
Salsa de pico de gallo / chiles en vinagre de la casa / chips / emulsion de Aguacate **\$320**

PROVOLETA AL GRILL
Chorizo argentino / pimientos / oregano / pan de campo **\$485**

■ **OSTIONES DE LA BAJA 6 pz**
HAKU Vodka destilado de arroz Japones / Chipotle mignonette / espuma de jamaica **\$510**
**preguntar a su mesero disponibilidad del producto*

ENSALADAS

■ **ENSALADA CESAR** **\$360**
Aderezo cesar casero / quinoa crujiente / queso grana padano / tomates cherry marinados en balsamico chipotle **POLLO +\$525**
CAMARON +\$825

● **BETABEL ROSTIZADO** **\$340**
Emulsion queso de cabra / nuez caramelizada / vinagreta de betabel / aceite de chile morita / manzana verde

CEVICHERIA & SUSHI BAR

■ **HAMACHI TIRADITO** **\$510**
Hamachi buri japones / salsa yuzu-eneldo / nori / tobiko / gel de manzana verde / takuan

■ **CEVICHE AMARILLO** **\$550**
Hamachi/ camaron / aguachile amarillo / naranja / mango / aceite chile morita / cebolla morada / chips

■ **TUNA TATAKI TIRADITO** **\$375**
Ponzu de aji amarillo fermentado / hongos asiaticos / canchas praline / aceite verde y de chiles seco

■ **ROLLO ACEVICHADO** **\$490**
Tiradito de pescado blanco / leche de tigre peruana / alioli togarashi / camaron tempura / kabayaki / chile serrano / masago

■ **ROLLO ATUN PICANTE** **\$460**
Atun aleta amarilla / pepino persa / alga nori / bubu arare / aguacate / panko / mayonesa yuzu kosho / tempura

■ **ROLLO ABURI SALMON** **\$480**
Queso crema / chipotle mayo / tobiko / gel de limon / cebollin

VEGETALES AL JOSPER

● **COLIFLOR HORNEADA** **\$360**
Espuma de shitake / queso fresco / chalaca peruana / elote asado / ceniza de poro / reduccion de granada / gremolata

● **AGUACATE AL GRILL** **\$345**
■ Pico de gallo / elote grillado / chimichurri / aguacatada de yuzu / polvo de chiles / crujiente de arroz

● **HONGOS PONZU** **\$345**
■ Alioli horseradish / papa frita / ponzu mirin / mantequilla

■ **ESPARRAGOS AL GRILL** **\$320**
Cremoso de tahini y aguacate / miso alioli

ENTRADAS CALIENTES

■ **EMPANADA DE HUMITA** **\$280**
● Elote amarillo / aguacatada de yuzu / aji amarillo peruano / queso menonita / cilantro / chimichurri

■ **ANTICUCHOS DE WAGYU** **\$750**
Salsa de aji mirasol / pico de gallo con elote / mayo aji amarillo / pure de rocoto

● **TACOS DE SHORT RIB** **\$860**
■ Costilla a la leña / demi-glace de uva / tortilla de harina / salsa de jalapeño cremosa / salsa de cacahuete y arbol / crujiente de papa y camote

■ **CHICHARRON DE ATUN** **\$520**
Guacamole / pico de gallo salteado / salsa molcajetada de tomate rostizado / aguacatada de yuzu / tortillas hechas a mano

GUARNICIONES

■ **PURE DE PAPA CREMOSO** **\$320**
Gratin de panko / mantequilla y parmesano / chives

■ **PAPAS TRUFAS** **\$300**
Aceite de trufa / parmesano

LA PARRILLA

NUESTROS CORTES

**Todos los cortes se acompañan con chimichurri estilo Argentino, shishitos y papas cambray*

■ **300g FILETE** **\$1,380**

■ **400g RIBEYE** **\$1,210**

■ **400g NEW YORK STRIP** **\$1,090**

■ **300g VACÍO ARGENTINO** **\$1,100**

■ **200g PESCA DEL DIA** **\$805**

* Pregunta al mesero por la opción de carne añejada en casa

ESPECIALIDADES

■ **ENCHILADAS DE CAMARÓN Y CANGREJO** **\$750**
■ Salsa cremosa de guajillo / queso Oaxaca / tortilla de maiz / crema acida / platano macho / ensalada de lechuga con vinagreta de chile y limon

■ **PESCA DEL DIA ESTILO ZARANDEADO** **\$920**
Adobo zarandeado/ arroz blanco mexicano / ensalada de col / tortillas de harina / aguacate a la parrilla con pico de gallo y elotes

■ **CAMARONES JUMBO A LA LEÑA** **\$1,100**
■ Mil hojas de papa / camarones jumbo de la baja / lactonesa de guajillo / adobo miso & achiote / vinagreta de rocoto peruano

■ **POLLO ESTILO CUSCO** **\$650**
Muslos de pollo / adobo cusco / pure de papa en salsa huancaína / salsa criolla / vegetales a la parrilla / limon asado

■ **LOMO SALTADO** **\$820**
■ Filete de res / arroz cremoso / salsa asiatica / crujiente de papa y camote / cherrys escalfados / alioli rocoto

■ **PORK BELLY & SCALLOPS** **\$690**
Pure de elote dulce / tomate cherry / edamame / mojo de mantequilla / glaseado de ciruela

■ **HAMBURGUESA TORO** **\$690**
Blend Rib eye-New york hecha en casa / mermelada de tocino / mostaza estilo americana artesanal / queso provolone / chimichurri argentino / papas fritas



*LOS ALIMENTOS CRUDOS SON RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS CONSUME

*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA