



## APERITIVOS

### **Ostras Laurel con Ali-Oli 18.**

Oyster's Laurel

### **Brulee de Camarones en Corteza de Polvillo de Plátanos 13.**

Shrimp Brulee with Plantain Crust

### **Ensalada de Arúgula, Papaya, queso de Cabra y Pancetta en vinagreta de Parcha 12.**

Arugula, Papaya, Pancetta and Goat Cheese in Passion fruit vinaigrette

### **Tiradito de Vieiras en Coco y Ají Dulce con Mizuna y Recao 13.**

Scallop Tiradito, Coconut Local Sweet Peppers salsa, Mizuna and Culantro

### **Verde con Frutas frescas de temporada en vinagreta de Balsámico 12.**

Field Greens with Seasonal Fruits and Balsamic vinaigrette

### **Aguacate en Sal de Mar y Aceite de Trufas Blancas 12.**

Avocado Salad, White Truffle Oil and Sea Salt

### **Sesos a la mantequilla Negra con Alcaparrados en Croute 16.**

Veal Brains in Dark Butter En Croute

### **Escargots en Tempura con Croquetas de Batata y Tocineta 14.**

Tempura of Escargots with White Yam and Bacon Croquettes

### **Karabuta Pork Belly, Dátiles en Almibar y Requesón local 19.**

Karabuta Pork Belly with caramelized Dates and local Farmer's Cheese

### **Carpaccio Angus, crema de Rábano con Gaufrettes de Yautía 14.**

Angus Carpaccio, Radish cream and Coco Yam Gaufrettes

## CHARCUTERIE

**Prosciutto de Pato, Sopressata, Serrano y Terina de Conejo y jalea dulce Aceitunas dulce** 22.

Duck Prosciutto, Sopressata, Serrano Ham and Rabbit Terine with Sweet Olive jam

## PESCADOS Y MARISCOS

**Camarones en Coco, Salsa de Guayaba y Soya con "Hash" de Yuca y Cebollines** 26.

Coconut coated Shrimp, Guava and Soy sauce and Yuca Hash with Scallions

**Vieiras sobre Pate de Venado, Orzo de Cilantrillo, salsa de Mostaza en Grano y Mango** 26.

Sea Scallops over Venison Pate, Cilantro Orzo in Grain Mustard and Mango Sauce

**Colirrubirria crujiente en caldo de Ibérico con Espárragos y Arañitas** 25.

Crispy Yellowtail in Iberico ham broth, shaved Asparagus and Plantain Spiders

**Lubina Chilena, Pure de Yuca y Trufas, y reducción de Oporto y Foie Gras** 29.

Chilean Sea Bass, Yuca Puree and Port Wine and Foi Gras reduction

**Atún en Corteza de Morel y Berenjenas Crujientes en salsa de Pistachio** 27.

Morel crusted in Ahi Tuna filet, Crispy Eggplant and Pistachio sauce

**Pez Espada sobre mousse de Pana, salsa de Alcaparrados y vino blanco con Berro fresco** 25.

Swordfish over Breadfruit mousse in White Wine Caper sauce with local Watercress

## CARNES

**Cachetes de Ternera Lumachine, Tomates y Batata rostizada** 25.

Lumachine Pasta with Veal Cheeks, Roasted Yam and Tomatoes

**Filete de Res, Gnocci de Yautía, Crema de Stilton y Cebolla Lila Caramelizada** 28.

Angus Filet, Coco Yam Gnocci in Stilton cream sauce with Caramelized Onions

**Chuletón de Ternera, Gratén de Chayote y Calabaza y reducción de vino Madeira** 29.

Veal Chop, Chayote and local Pumpkin Graten with Madeira wine reduction

**Churrasco Angus, puré de Papa y queso Manchego y Pesto de menta y Cilantrillo** 26.

Marinated Skirt Steak, Yukon and Manchego Mash with Cilantro and Mint Pesto

**Rillete de Cerdo con Chicharrón, mousse de Plátano Maduro en reducción de Tempranillo** 25.

Pork Rilletete with Cracklings, Sweet Plantain mousse and Tempranillo wine reduction



## **POSTRES**

### **Bizcocho tibio de Chocolate con Helado de Albahaca y Cardamón**

Warm Chocolate Cake with Basil and Cardamon Ice Cream

### **Tarta de Limón con Sorbete de Acerola**

Lemon Tart with local Berry Sorbet

### **Mouse de RICHART con Avellanas en Crujiente de Coco**

RICHART Chocolate and Hazelnut Mousse on Coconut crust

### **Helado de Laurel y Chocolate Blanco con Higos**

Bay Leaf and White Chocolate Ice Cream with Figs

### **Trio de Sorbet**

Trio of Sorbet