

M E N Ú

Keto



Entradas

Starters

ANTIPASTO DE QUESOS

¢13.000

Quesos a Selección del Chef

Cheese Antipasto; Chef's Selection of Cheese

SOPA DE TOMATES

¢5.900

Queso Marcarpone

Wood Oven Roasted Tomato Soup

PULPO AL OLIVO

¢8.600

Crema de Aceitunas Kalamata, Aceite de Oliva, Perejil

Braised Octopus, Kalamata Olives Creamy Sauce, Olive Oil, Parsley

ENSALADA MEDITERRÁNEA

¢7.500

Arúgula, Camarones Pinky, Parmesano, Vinagreta de Aceite de Oliva y Limón

Arugula, Pinky Shrimps, Parmesan, Olive Oil & Lemon Vinaigrette

Carnes y Aves

Meat and Poultry

LOMITO AL FORMAGGIO

¢16.500

200 gr Lomito a la Parrilla, Queso Pecorino, Parmesano, Tocineta, Hongo Blanco, Lechuga, Salsa de Vino Tinto

200 gr Grilled Tenderloin, Pecorino Cheese, Parmesan, Bacon, White Mushroom, Lettuce, Red Wine Sauce

ALBÓNDIGAS BRASEADAS

¢9.900

Salsa Pomodoro, Parmesano, Perejil

Wood Oven Braised Meat Balls, Pomodoro Sauce, Parmesan, Parsley

POLLO CON QUESO PROVOLONE Y PROSCIUTTO ¢9.500

Filet de Pollo Relleno, Vegetales Salteados con Tocineta y Almendras
*Chicken Fillet Stuffed with Provolone Cheese and Prosciutto,
Sauteed Vegetables, Bacon, Almonds*

RISOTTO DE COLIFLOR CON CHAMPIÑONES ¢6.900

Coliflor, Hongo Blanco, Queso Parmesano, Mantequilla, Crema Dulce
Colliflower Risotto, White Mushroom, Cream

NEW YORK STEAK ¢19.900

300 gr New York Steak, Puré de Alcachofas, Alcachofas a la Parrilla
300 gr New York Steak, Artichoke Puree, Grilled Artichoke

Pescado y Mariscos

Fish and
Seafood

ATÚN EN SALSA DE MOSTAZA ¢14.500

Filet de Atún Acompañado de Ensalada Verde con Espárragos
y Queso Azul
Tuna Fillet & Green Salad with Asparagus and Blue Cheese

SALTIMBOCCA DE PARGO CON ESPINACA ¢14.900

Pargo, Espinaca, Arúgula, Pepperoncini, Champiñones, Prosciutto
*Red Snapper Saltimbocca, Spinach, Arugula, Pepperoncini,
Mushrooms, Prosciutto*

Postres

Desserts

PANNA COTTA DE VAINILLA ¢4.200

Salsa de Arándano, Mora y Frambuesa
Vanilla Panna Cotta, Blueberry, Blackberry & Raspberry Coulis

BROWNIE ¢4.200

Almendra, Crema Montada, Chocolate Oscuro
Dark Chocolate Brownie, Almonds, Whipped Cream

DEDOS DE APÓSTOL ¢4.200

Crepas de Harina de Coco y Almendra, Crema de Avellana
y Cacao, Salsa de Arándanos, Mora y Frambuesa
*Coconut & Almond Flour Crepes, Hazelnut and Cocoa Cream,
Blueberry, Blackberry & Raspberry Coulis*