

ENTRANTES STARTERS

GUACAMOLE CON CHICHARRÓN WITH CHICHARRON 

Cremoso guacamole con crujiente chicharrón y fresco pico de gallo de mango.
Creamy guacamole with crispy pork cracklings & fresh mango pico de gallo.

ENSALADA DE WAKAME SALAD 

Refrescante mezcla de algas, tofu suave, pepino crocante y sésamo tostado.
Refreshing blend of seaweed, soft tofu, crisp cucumber & toasted sesame seeds.

QUESADILLA DE ARRACHERA STEAK QUESADILLA 

Tortilla dorada rellena de jugosa arrachera y salsa de chile pasilla tatemado.
Golden tortilla filled with juicy flank steak & roasted pasilla chili sauce.

CALAMARES FRITOS | FRIED SQUID 

Crujientes calamares sazonados con pimienta negra, con mayonesa picante de rocoto.
Crispy calamari seasoned with black pepper, served with spicy rocoto mayoinnaise.

FLAUTAS DE COSTILLA CORTA | SHORT RIB FLAUTAS 

Guacamole, pico de gallo y crema agria / Sour cream.

PARRILLA JOSPER GRILL

SALMÓN A LA BRASA | GRILLED SALMON 

Jugoso al carbón, glaseado con Jack Daniels y acompañado de pak choi salteado.
Juicy charcoal-grilled, glazed with Jack Daniels and served with sautéed pak choi.

ANTICUCHO DE CHURRASCO SKEWERS 

Churrasco al estilo anticucho, servido con cremosas papas a la huancaina.
Anticucho-style churrasco, served with creamy Huancaina-style potatoes.

MATAMBRE DE IBÉRICO | IBERIAN PORK MATAMBRE 

Tierna carne de cerdo ibérico con patatas baby, verduras asadas y chimichurri casero.
Tender Iberian pork with baby potatoes, roasted vegetables & homemade chimichurri sauce.

COTOLETTA IBÉRICA | IBERIAN PORK CUTLET 

Crujiente milanesa de cerdo ibérico con salsa de camarones, gratinada al estilo napolitano.
Crispy Iberian pork milanesa with shrimp sauce, gratinéed Neapolitan-style.

CHURRASCO DE POLLO | CHICKEN CHURRASCO

Pollo a la parrilla con sazón especial, acompañado de papas especiadas al estilo cajún.
Grilled chicken with special seasoning, served with Cajun-style spiced potatoes.

HAMBURGUESA ANGUS BURGER 

Jugosa con queso Pepper Jack, tocino crujiente, tagliata de picaña y cebolla caramelizada.
Juicy burger with Pepper Jack cheese, crispy bacon, picanha tagliata, and caramelized onions.

BABY RIBS SANDWICH 

Sándwich de costillas tiernas con salsa barbacoa picante y fresca ensalada.
Tender rib sandwich with spicy barbecue sauce and fresh salad.

HAMBURGUESA VEGANA | VEGAN BURGER 

Con tofu a la brasa y dulce mermelada de tomate.
With grilled tofu and sweet tomato jam.

RIB EYE

Corte de ribeye con hueso, jugoso y lleno de sabor. Cocido a la perfección.
Juicy and flavorful bone-in ribeye cut. Cooked to perfection.

SURF & TURF 

Filete de res jugoso y langosta fresca. Combinación perfecta de tierra y mar.
Juicy beef filet and fresh lobster. The perfect land and sea combination.

TOMAHAWK

Corte de res, cocido a la perfección, servido con guarniciones clásicas.
Beef cut, cooked to perfection, served with classic sides.

\$10 USD

\$10 USD

\$20 USD

\$15 USD

\$20 USD

\$25 USD

\$25 USD

\$25 USD

\$25 USD

\$20 USD

\$20 USD

\$20 USD

\$15 USD

\$50 USD

\$80 USD

\$90 USD

ESTACIÓN DE CRUDOS RAW STATION

TIRADITO DE SALMÓN TIRADITO 

Láminas de salmón fresco con crujiente de plátano verde y maíz tierno.
Fresh salmon slices with crispy green plantain and tender corn.

CÓCTEL DE MARISCOS | SEAFOOD COCKTAIL 

Pulpo, camarón y pescado, con salsa roja.
Octopus, shrimp, and fish, with red sauce.

TATAKI DE ATÚN ROJO | BLUEFIN TUNA TATAKI 

Atún rojo sellado al estilo japonés, acompañado de una sabrosa salsa Matsushita.
Japanese-style seared bluefin tuna, accompanied by a flavorful Matsushita sauce.

AGUACHILE DE VIEIRAS Y PULPO 

SCALLOP & OCTOPUS AGUACHILE

Mariscos frescos en salsa picante de chile y cítricos con pulpo y vieiras.
Fresh seafood in a spicy chili and citrus sauce with octopus & scallops.

CEVICHE 

Con sandía, mango y un toque de cítricos.
With watermelon, mango, and a hint of citrus.

URAMAKI DE AGUACATE ACEVICHADO 
AVOCADO CEVICHE URAMAKI

Rollo relleno de aguacate con topping de cremosa salsa acevichada.
Avocado-filled roll with a creamy, flavorful ceviche sauce topping.

ROLLO DE ATÚN PICANTE Y URAMAKI DE MANGO 
SPICY TUNA ROLL & MANGO URAMAKI

Rollo con atún picante y mango fresco, combinación perfecta de sabor y picor.
Roll with spicy tuna and fresh mango, the perfect combination of flavor & spice.

ROLL DE SALMÓN FLAMBEADO | FLAMBÉED SALMON ROLL 

Rollo de salmón delicadamente flameado, con sabor ahumado y textura suave.
Delicately flambéed salmon roll, with smoky flavor and smooth texture.

ROLLO VEGANO | VEGAN ROLL 

Rollo fresco y saludable con vegetales variados.
Fresh and healthy roll with assorted vegetables.

ROLL DE AGUACATE | AVOCADO ROLL 

Delicado roll de arroz y alga nori, relleno de aguacate fresco.
Delicate rice and nori roll filled with fresh avocado.

DRAGÓN ROLL 

Rollo de sushi con camarón tempura, aguacate y salsa especial.
Sushi roll with tempura shrimp, avocado & special sauce.

POSTRES DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE 

Clásico cheesecake cremoso y suave con base de galleta.
Classic creamy & smooth cheesecake with a cookie crust.

PIÑA CARAMELIZADA A LA PARRILLA 
CARAMELIZED GRILLED PINEAPPLE

Servida con cremoso helado artesanal de coco.
Served with creamy artisanal coconut ice cream.

CÓCTEL DE FRUTAS TROPICALES | TROPICAL FRUIT COCKTAIL

Mezcla de frutas tropical frescas, en su punto perfecto de maduración.
A mix of fresh tropical fruits at their perfect point of ripeness.


MOLUSCOS
MOLLUSCS


PESCADO
FISH


PICANTE
HOT


LÁCTEOS
MILK


GLUTEN


CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS


HUEVO
EGGS


VEGANO
VEGAN


CERDO
PORK

Por favor, infórmenos si tiene alguna alergia antes de hacer su pedido, ya que varios de nuestros platos contienen alérgenos.
Please let us know if you have any foods allergies before placing your order, some of our dishes may content alergens.