

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.

\$10 USD

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.

\$10 USD

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.

\$20 USD

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 mayonnaise.

\$15 USD

FLAUTAS DE COSTILLA CORTA | SHORT RIB FLAUTAS

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

\$20 USD

HUEVOS FRITOS CON GAMBAS | FRIED EGGS WITH SHRIMPS

Acompañados de crujientes gambas de cristal.
Accompanied by crispy crystal shrimps.

\$20 USD

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.

\$25 USD

ANTICUCHO DE CHURRASCO SKEWERS

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

\$25 USD

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.

\$25 USD

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.

\$25 USD

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.

\$20 USD

HAMBURGUESA DE ANGUS BURGER

Con queso Pepper Jack, tocino crujiente y cebolla caramelizada.
With Pepper Jack cheese, crispy bacon & caramelized onions.

\$20 USD

NEW YORK A LA PARRILLA | NY ON THE GRILL

Jugoso corte New York a la parrilla, cocinado al punto perfecto.
Juicy grilled New York cut, cooked to perfection.

\$25 USD

HAMBURGUESA VEGANA | VEGAN BURGER

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

\$15 USD

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.

\$50 USD

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.

\$80 USD

TOMAHAWK

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

\$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.

\$20 USD

CEVICHE DE OSTRAS Y CAMARÓN

OYSTER & SHRIMP CEVICHE
Acompañados de crujientes gambas de cristal.
Accompanied by crispy crystal shrimps.

\$20 USD

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.

\$15 USD

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.

\$20 USD

CEVICHE

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

\$10 USD

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.

\$15 USD

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.

\$15 USD

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.

\$15 USD

ROLLO VEGANO | VEGAN ROLL

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

\$10 USD

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.

\$15 USD

POSTRES DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE

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

\$8 USD

PIÑA CARAMELIZADA A LA PARRILLA

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

\$8 USD

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.

\$8 USD



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 food allergies before placing your order, some of our dishes may contain allergens.



AGUAS & SODAS WATER & SOFT DRINKS

Agua S/G. Cool Heaven	\$ 2.50
Tónica Canada Dry Pet	\$ 5.00
Agua Perrier	\$ 6.00
Agua Coco	\$ 6.00
Coca Cola Regular	\$ 3.00
Coca Cola Zero	\$ 3.00
Sprite	\$ 3.00

CERVEZAS BEERS

Presidente	\$ 6.00
Canita Light	\$ 6.00

LICORES LIQUEUR

	BOT	TRAGO
Aperol		\$ 6.00
Malibú de Coco	\$ 60.00	\$ 6.00
Brandy Cardenal Mendoza	\$ 200.00	\$ 13.00

GINEBRA GIN

Bombay Sapphire	\$ 60.00	\$ 6.00
Beefeater	\$ 80.00	\$ 6.00
Beefeater Rosada	\$ 90.00	\$ 7.00
Bulldog	\$ 120.00	\$ 7.00
Tanqueray	\$ 120.00	\$ 7.00
Martin Millers	\$ 140.00	\$ 9.00
Fifty Pounds	\$ 180.00	\$ 11.00
Hendricks	\$ 180.00	\$ 11.00

MEZCAL

	BOT	TRAGO
Verde Momento Espadin	\$ 150.00	\$ 10.00
Montelobos Espadin	\$ 250.00	\$ 15.00

COÑAC COGNAC

Courvoisier VSOP	\$ 180.00	\$ 13.00
Hennessy VS	\$ 180.00	\$ 13.00
Rémy Martin VSOP	\$ 180.00	\$ 14.00

RON RUM

Brugal XV 70 CL	\$ 60.00	\$ 6.00
Brugal Añejo 1L	\$ 60.00	\$ 6.00
Brugal Extra Viejo 1L	\$ 60.00	\$ 6.00
Brugal Leyenda 70 CL	\$ 100.00	\$ 8.00
Zacapa Centenario XO	\$ 130.00	\$ 8.00

TEQUILA

	BOT	TRAGO
Don Julio Blanco	\$ 230.00	\$ 11.00
Patrón Silver	\$ 230.00	\$ 12.00
Don Julio Reposado	\$ 250.00	\$ 15.00
Patrón Añejo	\$ 250.00	\$ 15.00
Don Julio Añejo	\$ 280.00	\$ 15.00
Komos Añejo Cristalino	\$ 600.00	\$ 40.00
Komos Añejo Cristalino	\$ 600.00	\$ 40.00
Don Julio 1942	\$ 700.00	\$ 40.00
Komos Añejo Reserva	\$ 750.00	\$ 50.00
Clase Azul Plata	\$ 800.00	
Clase Azul Plata	\$ 800.00	
Clase Azul Plata	\$ 800.00	

VODKA

Absolut	\$ 80.00	\$ 6.00
Stolichnaya	\$ 80.00	\$ 6.00
Stolichnaya Gold Ultra Prem.	\$ 100.00	\$ 9.00
Vodka Tito's	\$ 100.00	\$ 9.00
Belvedere	\$ 130.00	\$ 9.00
Grey Goose	\$ 130.00	\$ 8.00
Ciroc	\$ 200.00	\$ 13.00

WHISKY

JOHNNIE WALKER		
Etiqueta Roja	\$ 80.00	\$ 6.00
Etiqueta Negra	\$ 130.00	\$ 9.00
Gold Label	\$ 250.00	\$ 16.00
Blue Label	\$ 800.00	\$ 16.00

CHIVAS REGAL

12 Años	\$ 150.00	\$ 8.00
Extra 13 Años	\$ 180.00	\$ 12.00
18 Años	\$ 250.00	\$ 17.00

MACALLAN

12 Años Double Cask	\$ 220.00	\$ 16.00
12 Años Triple Cask	\$ 250.00	\$ 16.00

JACK DANIEL'S	\$ 110.00	\$ 6.00
JIM BEAM BOURBON	\$ 110.00	\$ 8.00

GLENFIDDICH	\$ 400.00	
Ancient Reserve 18 Años		

CÓCTELES CLÁSICOS COCKTAILS

OLD FASHIONED	\$ 12.00
<small>Bourbon, azúcar, bitter y twist de naranja. Bourbon, sugar, bitters & an orange twist.</small>	

NEGRONI	\$ 12.00
<small>Ginebra, caparí y vermut rojo. Gin, campari & red vermouth.</small>	

BLOODY MARY	\$ 12.00
<small>Vodka, jugo tomate, tabasco, salsa inglesa, sal y limón. Vodka, tomato juice, tabasco, worcestershire sauce, salt & Lime.</small>	

MICHELADA	\$ 10.00
<small>Cerveza, limón, salsa picante y escarchado de sal. Beer, lime, spicy sauces & a salted rim.</small>	

MARTINI	\$ 10.00
<small>Martini seco, ginebra, vermouth blanco y aceituna. Dry Martini, gin white vermouth & olive.</small>	

REFRESCANTES REFRESHING

MOJITO	\$ 10.00
<small>(Tradicional chinola y fresa) Ron blanco, hierbabuena, limón y soda. (Traditional, passion fruit & strawberry) White rum, spearmint, lemon & soda.</small>	

MARGARITA CLÁSICA	\$ 10.00
<small>(Tradicional chinola y fresa) Tequila, triple sec, jugo de limón y sal en el borde (Traditional, passion fruit & strawberry) Tequila, triple sec, lime juice, with a salted rim.</small>	

PIÑA COLADA	\$ 10.00
<small>Ron, crema de coco y jugo de piña. Rum, cream of coconut & pineapple juice.</small>	

DAIQUIRI DE FRESA	\$ 10.00
<small>Ron, fresa natural, limón y azúcar. Rum, fresh strawberry, lime, & sugar.</small>	

CAIPIROSKA	\$ 10.00
<small>Vodka, lima fresca y azúcar. Vodka, fresh lime & sugar.</small>	

CUBA LIBRE	\$ 10.00
<small>Ron, coca cola y limón. Rum, cola & lemon.</small>	

APEROL SPRITZ	\$ 12.00
<small>Aperol, soda.</small>	

SANGRÍA TINTO	\$ 40.00
<small>Red Wine Sangria</small>	

SANGRÍA BLANCA	\$ 50.00
<small>White Wine Sangria</small>	

SANGRÍA ESPUMANTE	\$ 50.00
<small>Sparkling Sangria</small>	

VINOS WINES

BLANCOS WHITE

Robert Mondavi Private Chardonnay	\$ 56.00
Kendall Jackson Chardonnay	\$ 67.00
Mar de Frades Albariño	\$ 67.00
Josh Cellard Chardonnay	\$ 72.00
Sonoma Simi Chardonnay	\$ 74.00
Silverado Sauvignon Blanc	\$ 79.00
La Crema Chardonnay	\$ 79.00
Martin Codax Albariño	\$ 79.00
Terras Gauda Albariño Rias Baixas	\$ 90.00

TINTOS RED

Robert Mondavi Merlot	\$ 63.00
La Crema Pinot Noir	\$ 90.00

ROSADOS ROSE

Beringer White Zinfandel	\$ 36.00
Mateus Rose	\$ 45.00
Marieta Mencia Rose	\$ 45.00
Yellow Tail Rose	\$ 49.00
Domaine De La Croix	\$ 67.00
Whispering Angel Rose	\$ 70.00
Languedoc Fleurs de Prairie	\$ 72.00

ESPUMANTES

SPARKLING WINES

Prosecco Brut Maschio	\$ 45.00
Espumoso Chandon Garden Spritz	\$ 45.00

CAVAS

Cava Segura Viudas Brut Reserva	\$ 67.00
Cava Segura Viudas Brut Rosé	\$ 72.00

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

Moët & Chardon Impérial Brut	\$ 157.00
Moët & Chardon Nectar Impérial	\$ 168.00
Moët & Chardon Impérial Brut Rosé	\$ 202.00
Moët & Chardon Ice Impérial	\$ 224.00
Veuve Clicquot Brut	\$ 269.00
Veuve Clicquot La Grande Dame	\$ 359.00
Dom Pérignon Vintage	\$ 628.00