

# Bites

TAPAS &  
SMALLPLATES

## Tapas

Tapas

### Tuna Sashimi / Sashimi de Atún

Tuna sashimi served with green apple, cucumber, carrot and soy  
*Sashimi de atún con manzana verde, pepino, zanahoria y soya*

### Pear Tinta / Tinta Pera

Roasted pear served with red wine on a creamy goat cheese base  
*Pera al vino tinto sobre base cremosa de queso cabra cenizo*

### Choripán

Mini baguette served with argentine chorizo, provolone cheese and chimichurri  
*Mini baguette de chorizo argentino, queso provoleta y chimichurri*

### Chicken Terrine / Terrina de Pollo

Warm pernod chicken terrine served with bell pepper dressing  
*Terrina tibia de pollo al pernod con aderezo de pimientos*

### Crab cake

Crab cake with tartar dressing and wasabi served with arugula salad  
*Pastel de cangrejo con aderezo tártaro y wasabi con ensalada de arugula*

### Shrimp Macho / Macho Camarón

Crispy plantain served with pickled shrimp and mango and cucumber salad  
*Tostón de plátano macho con camarón encurtido y ensalada de mango y pepino*

### Raviol crujiente

Crispy ravioli stuffed served with spinach, cheese accompanied with tomato sauce and pesto  
*Raviol crujiente relleno de espinaca, queso acompañado salsa de tomate y pesto*

### Provoleta

Served with balsamic apples  
*Servido con manzanas al balsámico*

### Turnover / Empanada

Argentine style, stuffed with mozzarella cheese and corn  
*Estilo argentino rellena de queso mozzarella y elote*

## Salads

Ensaladas

### Citric Salad / Ensalada de Cítricos

Salad of citrus, tomato tapenade and olives calamatas in olive oil, arugula and hibiscus vinaigrette  
*Ensalada de cítricos, tapenade de tomate y aceitunas calamatas en aceite de olivo, arugula y vinagreta de Jamaica*

### Warm Salad / Ensalada Tibia

Lettuce heart, avocado, grilled tomato accompanied by corn kernels and chimichurri  
*Corazón de lechuga, aguacate, tomate a la parrilla acompañado de esquites y chimichurri*

### Portobello Carpaccio

Confit served with a micro salad of baby arugula, parmesan cheese, reduction of balsamic and truffle oil  
*Confitado con una micro ensalada de arugula baby, queso parmesano, reducción de balsámico y aceite de trufa*

## Soup

Sopa

### Beet Cream / Crema de Betabel

Beet cream with roasted garlic, liquid goat cheese  
*Crema de betabel con ajo rostizado, esfera líquida de queso de cabra*

## Small Plates

Bocados Pequeños

### Atún Provenzal

Seared tuna garnished with warm tomato salad, olive, caper, garlic and basil



For your security, we advise you not to eat raw foods.

If you have any allergies, please inform the manager of this restaurant.

Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos.

Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.

Atún sellado con guarnición de ensalada tibia de tomate, aceituna, alcaparra, ajo y albahaca

## Salmón

Salmon fillet in real lemon sauce and saffron with tempura asparagus  
*Filete de salmón en salsa de limón real y azafrán con espárragos tempura*

## Scallops Tostada/Tostada de Callo

Won ton crisp with scallops and mushrooms inground chili pepper cream  
*Tostada won ton con callo de hacha y champiñones en crema de chile quebrado*

## Fillet 100 / Filete 100

Beef steak with roasted eggplant puree, cambray potato and dark sauce  
*Filete de res con puré de berenjena rostizada, papa cambray y salsa obscura*

## Mil Hojas de Chorizo

Crispy Spanish chorizo and portobello ragout accompanied by tomato casse  
*Crujientes de chorizo español y ragout de portobello acompañado de casse de tomate tatemada.*

## Mi Chuleta

Lamb chop served in tapenade crust, onion puree and pink pepper with basil chimichurri.  
*Chuletita de cordero en costra de tapenade, puré de cebolla y pimienta rosa con chimichurri de albahaca.*

## Desserts

Postres

### Tomato and Goat / Tomate y Queso

Tomato jam served with goat cheese ice cream and strawberry sauce  
*Mermelada de tomate con helado de queso de cabra y salsa de fresa*

### Species, Apples and Bourbon / Especies, Manzana y Bourbon

Sponge cake, pink grain pepper apples and bourbon ice cream  
*Bizcocho de especies, manzana a la pimienta rosa y helado de bourbon*

### Citrus Chocolate / Chocolate Cítrico

Chocolate ganache, orange marmalade and coffee crumble  
*Grane de chocolate, mermelada de naranja y tierra de café*

### Mango, Basil and Species / Mango, Albahaca y Especies

Mango and basil sherbet, cheesecake and sesame crumble with spices  
*Granizado de mango y albahaca, pastel de queso, tierra de ajonjolí y especies*



Gluten Free  
Libre de Gluten



Vegetarian  
Platillos Vegetarianos



Vegan  
Vegetariano

For your security, we advise you not to eat raw foods.

If you have any allergies, please inform the manager of this restaurant.

Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos.

Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente de este restaurante.