



FOOD



STARTERS

Korean Meatballs	45.000
Albondigas coreanas glaseadas con salsa de jalea de damasco ligeramente picante.	
Fish n' Chips	40.000
Romanitas de pescado empanado, servidas con papas rústicas con salsa alioli y mayonesa picante.	
Flet n' Mushrooms	95.000
Cubos de lomito salteados en Wok y salsa de hongos frescos.	
Bang Bang Shrimp	89.000
Camarones empanados, glaseados con mayonesa ligeramente picante.	
Mbeju Cake	49.000
Cubos de tapioca con jalea de pimienta.	
Parmesan Mandi Fries	25.000
Mandioca frita con queso parmesano, limon real, perejil y salsa Alioli de ajo asado.	
Chicken Katsu Teriyaki	59.000
Milanesa de pollo inalizada con salsa teriyaki y alioli de ajo asado.	
Pork Ribs	89.000
Costilla de cerdo "sous vide" en tiras, glaseada con barbacoa de damasco.	
3-Way Burguer	65.000
Trio degustación de mini hamburguesas: Angus Bacon Burger, M'Baeteko Burger, Blue Cheese Burger.	

MAIN DISHES

TAJ Steak	98.000
Lomito a la parrilla, papas rústicas, cebolla conit, tocino y crema de queso parmesano.	
Seafood Pad Thai	90.000
Pasta thailandesa con mariscos, julienne de verduras, moyashi, maní, crispy de puerro y salsa de tamarindo.	
Tenderloin Nasi Goreng	69.000
Tradicional arroz frito de Indonesia y Malasia preparado con lomito, cebolla, zanahoria, repollo morado, brotes, maní y puerro.	
Salmon	110.000
Salmón "sous vide", salteado de palmito, tomate uva y salsa de limón real.	
Shrimp Risotto	95.000
Risoto de camarones y tomate uva al perfume de limón siciliano y ajo asado.	



Picña Beef 79.000

Asado de tira, salsa chimichurri y mil hojas de mandioca y alioli.

Rib Eye Steak 89.000

Ojo de bife a la parrilla y risotto de hierbas frescas.

SALADS

Chicken Satay Salad 45.000

Satay de pollo y mix de hojas con tomate uva, crocantes de harumaki con la salsa dijonnaise.

SANDWICHES

Angus Bacon Burger 49.000

Hamburguesa de Angus con cheddar inglés, bacon caramelizado y alioli de ajo asado en el pan brioche tostado. Con papas rústicas.

Mbaeteko Burger 49.000

Hamburguesa de Angus con queso uruguayo, chimichurri y cebolla crujiente en el pan brioche tostado. Con chips de mandioca.

DESSERTS

Cheesecake 35.000

Cheesecake "sous vide" con crocante y coulis de frutas del bosque.

Dulce de Leche Petit Gâteau 35.000

Tortita de Dulce de leche servida con helado de crema y cobertura de salsa de frutas rojas.

Oreo Brownie 35.000

Brownie de oreo con cobertura de chocolate y helado de crema.

Tres Leches Cake 35.000

Nuestra relectura de la tradicional torta latinoamericana a base de tres leches.