

BARRA FRIA

CONOS DE SALMÓN \$13.900

Tartar salmón, masa wan crocante, palta, aioli

TOSTADA DE MAÍZ CON

PULPO \$13.900

Panca miso, palta, lechuga, puerro frito

JALEA ACEVICHADA \$24.900

Pesca del día, langostinos, calamar, salsa rocoto ahumado, yucas

GUACAMOLE

CON TOTOPOS \$9.900

Palta, tomate, cebolla, cilantro, chicharrón, totopos

TIRADITO AHUMADO \$20.900

Pesca del día, pulpo crocante, ají amarillo ahumado

SPRING ROLL

VIETNAMITA \$12.900

Cerdo crocante, fansi, lechuga, hierbas, espárragos

ENSALADA DE BURRATA \$16.900

Burrata, tomates cherry, sweet chilli sauce, rúcula

CEVICHE DE ESQUINA \$16.900

Pesca del día, calamar crocante, leche de tigre, puré de camote

BARRA CALIENTE

CROQUETAS \$9.900

Champiñones, trufa negra, bechamel, panko

GNOCCHIS \$17.900

Papa, crema, parmegiano, trufa, tomillo

CARBONARA

JERO \$19.900

Fideo udon, cerdo, espárragos, parmegiano

FISH CURRY \$21.900

Curry verde, tomatillos, holantao, maní, arroz salteado

ARROZ MELOSO

NORTEÑO \$34.900

Canilla patagónico, base norteña, chalaquita

CHAR KWAY TEOW \$16.900

Fideo de arroz, langostinos, chistorra, soya

LASAÑA \$18.900

Bondiola de cerdo, champiñones, parmegiano, albahaca

PAPPARDELLE \$19.900

Ragú, rabo, pasta fresca, vino tinto, hongos

PESCA

NAKAYAMA \$22.900

Caldillo ligero, hongos, pak choi, chaufa blanco

SHORT RIB \$34.900

Cocción lenta 20 h, demi glace, puré, zanahoria bebé confit

BARRA JOSPER

OSTIONES A LAS

BRASAS \$15.900

Salsa sweet spicy, zumo de limón, cebollín. (4u)

PIZZA FUNGO E

CAPRA \$13.900

Hongos, queso de cabra, perejil, aceite de oliva picante

SUDADO THAI \$18.900

Pesca del día, ostiones, langostinos, curry, arroz especiado

PULPO

BRASA \$22.900

Papas confit, alcaparras, aceitunas, tomates, pimiento

PIZZA PROSCIUTTO E

BURRATA \$11.900

Prosciutto, queso burrata, duraznos, aceite de albahaca

ARROZ SATAI \$16.900

Muslos de pollo, tomatillos, yogurt, albahaca

ARROZ MORRÓN \$21.900

Chistorra, pimiento morrón, chorizo maple, aioli

BARRA SUSHI

CORTES DE SASHIMI \$8.900

Salmón, pescado blanco, pulpo, langostino. (4u)

MAKI JERO \$15.900

Langostino furai, atún, calamar crocante, palta, acevichada de chiplote

SMOKE ROLL \$13.900

Pescado furai, mousse de pescado, mayo vietnamita

VEGGIE ROLL \$13.900

Hongos al josper, palta kiuri, bechamel vegana

NIGIRI ENTRAÑA \$10.900

Entraña certified angus, batayaki, foie gras. (2u)

NIGIRI PESCADO

BLANCO \$10.900

Salsa amarilla ahumada, chalaquita

POKE DE SALMÓN \$16.900

Salmón tataki, palta, gari, salsa acevichada, sweet chilli

NIGIRI SALMÓN \$9.900

Acevichada, ikura

MAKI CRUSTED \$14.900

Spicy salmon tartar, pepino, palta, brotes, tobiko

CEVICHE NIKKEI \$17.900

Salmón, kiuri, rabanito, palta, salsa yuzu

BARRA BURGERS & TACOS

JKF \$14.900

(Jeronimo Fried Chicken)

Pollo, buttermilk, sriracha coleslaw, pan brioche

TACOS POP

SHRIMP \$13.900

Langostinos, tempura, salsa spicy, tortilla de trigo

TACOS AL

PASTOR \$14.900

Bondiola de cerdo, tortilla de maíz, piña grillada, cebolla, cilantro

COSTILLAR DE

CERDO ST. LOUIS

(Para taquear) \$69.900

Josper, tortillas de maíz, salsas

BURGER

ANGUS \$15.900

Angus beef, tocino, queso, lechuga, tomate, mayo chipotle

TACOS

CAMPECHANOS \$13.900

Lomo fino, chistorra, chicharrón, tortilla de maíz

TACOS DE

ENSENADA \$14.900

Pescado blanco, tempura, pico de gallo, tortilla de trigo

MEAT CUTS (CERTIFIED ANGUS BEEF)

NEW YORK \$29.900

(Bife angosto) 400g

RIB EYE \$32.900

(Bife ancho) 400g

OUTSIDE SKIRT \$34.900

(Entraña americana) 300g

POSTRES

MOUSSE CHOCOLATE Y TRUFA \$9.900

TRES LECHEs NUTELLA \$8.900

MILHOJAS \$8.900

SUSPIRO LIMEÑO \$9.900

CHURROS \$9.900

CREMA VOLTEADA \$7.900

CHEESECAKE ARÁNDANO \$10.900

J