

ENTRANTES Y PIQUEOS

CONOS DE SALMÓN \$13.900 Tartar de salmón, masa wan crocante, palta y alioli	CONOS DE PULPO \$13.900 Pulpo al olivo, palta y masa wantán	CONOS DE STEAK TARTAR \$12.900 Steak tartar, palta y masa wantan
CROQUETAS TRUFADAS \$9.900 Champiñones, trufa negra, bechamel y panko	CROQUETAS DE CAMARÓN \$10.900 Camarones, bechamel, bisque y panko	CROQUETAS DE RES \$12.900 Braseado de res, bechamel, demi glace, panko
GUACAMOLE CON TOTOPÓS \$9.900 Palta, tomate, cebolla, cilantro, chicharrón y totopos	TACOS POP SHRIMP \$13.900 Langostinos, tempura, salsa spicy y tortilla de trigo	TACOS AL PASTOR \$14.900 Bondiola de cerdo, tortilla de maíz, piña grillada, cebolla y cilantro
TOSTADA DE MAÍZ CON PULPO \$13.900 Panca miso, palta, lechuga y puerro frito	HUEVOS ROTOS \$9.900 Chistorra artesanal, papas, huevos y aceite de trufa blanca	MINI BURGER \$13.900 Con queso, tocino y salsa de la casa
GYOSAS DE PANCETA \$12.900 Masa Gyoza, panceta braseada y salsa de cerdo	PIZZA PROSCIUTTO E BURRATA \$11.900 Prosciutto, queso burrata, duraznos y aceite de albahaca	PIZZA FUNGO E CAPRA \$11.900 Hongos, queso de cabra, perejil y aceite de oliva picante
CEVICHE DE ESQUINA \$16.900 Pesca del día, calamar crocante, leche de tigre y puré de camote	CEVICHE NIKKEI \$17.900 Salmón, kiuri, rabanito, palta y salsa yuzu	TIRADITO AHUMADO \$20.900 Pesca del día, pulpo crocante y ají amarillo ahumado
CAUSA DE PEJERREY \$17.900 Causa, ceviche de pejerrey, pejerrey frito, mayo oliva y tártara	STEAK TARTAR \$14.900 Tártaro de filete de res, aliñado con pepinillos, alcaparras, cebolla morada, anchoas y salsa steak acompañado de papas fritas	

BARRA DE SUSHI

GUNKAN DE CANGREJO \$13.900 Cangrejo de Juan Fernández, mayo acevichada, nori y masago	NIGIRI DE WAGYU \$10.900 Entraña certified angus, batayaki, foie gras	NIGIRI DE PESCADO BLANCO \$10.900 Salsa amarilla ahumada, chalaquita
NIGIRI DE SALMÓN \$9.900 Acevichada, ikura	SASHIMI \$8.900 Salmón, pescado blanco, pulpo y langostino	MAKI JERO \$15.900 Langostino furai, atún, calamar crocante, palta y acevichada de chipote
SMOKE ROLL \$14.900 Pescado furai, mousse de pescado, mayo vietnamita	MAKI CRUSTED \$14.900 Spicy salmon tartar, pepino, palta, brotes y tobiko	VEGGIE ROLL \$13.900 Hongos al josper, palta kiuri, bechamel vegana

LOS PRINCIPALES

GNOCCHIS TRUFADOS \$17.900 Papa, crema, parmegiano, trufa y tomillo	LASAÑA JERO \$18.900 Boloñesa de cerdo, champiñones, parmegiano, albahaca	TAGLIATELLE DE CANGREJO \$20.900 Pasta fresca, salsa de cangrejo, ostiones y camarones
FIDEUÁ DE LANGOSTINOS \$18.900 Fideos capellini, marca de pimientos, bisque, langostinos y alioli	SAHOFÁN DE PATO CONFIT \$19.900 Fideos de arroz, confot de pato, zanahoria, brócoli y champiñones	SUDADO THAI \$18.900 Pesca del día, ostiones, langostinos, curry y arroz especiado
FISH CURRY \$21.900 Curry verde, tomatillos, holantao, maní y arroz salteado	CHUPE DE CANGREJO DORADO \$22.900 Cangrejo Dorado de Juan Fernández, crema de brioche, y grana padano	ARROZ CALDOSO CON OSOBUCO \$19.900 Arroz caldoso de morcellas con osobuco braseado
ARROZ CON MARISCOS \$25.900 Arroz arbóreo, pasta de ají amarillo, ostiones, pulpo, camarones y leche de tigre	ARROZ CON ENTRAÑA \$32.900 Entraña al Josper sobre risotto de portobello y alioli	GARRÓN DE CORDERO CON ARROZ NORTEÑO \$33.900 Garrón de cordero patagónico, arroz norteño y chalaquita

AL JOSPER

PULPO A LA BRASA \$22.900
Papas confit, alcaparras, aceitunas,
tomates y pimienta

RIB EYE \$32.900
Bife ancho

NEW YORK \$29.900
Bife angosto

OUTSIDE SKIRT \$34.900
Entraña americana

POSTRES

CHURROS \$9.900
TRES LECHES NUTELLA \$8.900
CREMA VOLTEADA \$7.900
MILHOJAS \$8.900
SUSPIRO LIMEÑO \$9.900
MOUSSE CHOCOLATE Y TRUFA \$9.900
CHEESECAKE ARÁNDANO \$10.900
HELADO ARTESANAL \$6.900