


## Entradas / Appetizers


Ajo blanco con tartar de atún / White garlic soup with tuna tartare 

Jamón ibérico acompañado de pan con tomate / Iberian “acorn fed” ham w/ bread & tomato 


Foie gras micuit, maíz trufado, oporto y manzana / Foie gras micuit, truffled corn, oporto & apple 


Finas láminas de salmón marinado, cítricos, semillas, yogurt y hierbas aromáticas  
Thin slices of marinated salmon, citrus, seeds, yogurth & aromatic herbs 

Un clásico del mar y la tierra – Vitello Tonnato / An all time surf and turf classic - Vitello Tonnato

Vieiras del Atlántico Norte, remolacha, ajo negro y coliflor  
Scallops from the North Atlantic, beets, black garlic & cauliflower 

## Sopas y cremas / Soups & Cream

Sopa de papa ahumada, ibéricos en texturas, queso Tomme y toques trufados  
Smoked potato soup, iberian in textures, Tomme cheese & truffled touches 

Gazpacho de mango con tataki de salmón, nori y aire de piña  
Mango gazpacho w/ salmon tataki, nori & pineapple froth 

 **PICANTE / SPICY**  **NUECES / NUTS**  **VEGETARIANO / VEGETARIAN**  **LACTOSA / LACTOSE**  **GLUTEN / GLUTEN**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden  
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

## Ensaladas / Salads

Ensalada con queso de cabra, piñones, vinagreta de miel y reducción de “Pedro Ximenez”

Salad with goat cheese, pine nuts, honey vinaigrette & Pedro Ximenez reduction   

Ensalada de quínoa: con queso de cabra, zanahorias orgánicas, vinagreta de Módena y naranja

Quinoa salad w/goat cheese, organic carrot, orange balsamic vinaigrette  

## Pastas y Risotto

Pregunte a su servidor por las pastas disponibles / Ask your server about the pastas available 

Raviolis de hongos con jugo de champiñón y salvia / Mushroom's ravioli w/ sage & mushroom juice  

Linguini con frutos del mar / Linguini frutti di mare 

Risotto de calabaza con texturas de jamón ibérico y aire de parmesano

Pumpkin risotto with Iberian ham in different textures and parmesan froth 



Risotto de limón, cigala, anisados y aire de limoncillo


Lemon risotto, scottish langoustine, anises, & lemon grass froth 


 **PICANTE / SPICY**  **NUECES / NUTS**  **VEGETARIANO / VEGETARIAN**  **LACTOSA / LACTOSE**  **GLUTEN / GLUTEN**

Un 10% de propina y un 18% de impuestos serán agregados a su orden  
A 10% gratuity and 18% tax will be added to your order

## Pescados / Fish

Filete de Mero con guisantes del Maresme, olivas Kalamata, crujiente de pan y jugo de vainas    
Grouper filet with peas from Maresme, Kalamata olives, bread crumbs and green beans jus

Lubina asada reposada sobre cremoso de brócoli, toque de sésamo, vinagreta de la pasión, espárragos y pan de cacao   
Roast seabass on creamy broccoli, sesame reduction, passion fruit vinaigrette, asparagus and cocoa crumbs

Chillo asado sobre falso risotto de yuca, esferas de cilantro, cremoso de aguacate y tubérculos olvidados   
Roasted red snapper with fake yucca risotto, coriander spheres, creamy avocado & forgotten tubers

Langosta Caribeña horneada o parrilla / Baked or Grilled Caribbean Lobster

## Carnes / Meat

Solomillo Black Angus con guiso de edamame japonés, puré de boniato y coles de Bruselas  
Black Angus tenderloin with Japanese edamame stew, sweet potato and Brussel sprouts 8 oz

Paletilla de cordero lechal en dos cocciones, brochazo agridulce, cebollas asadas, galleta de nuez y aromas de Oporto  
Suckling lamb shoulder cooked two ways, bittersweet brushstroke, roasted onions, nut cookie and port perfume

Ribeye Angus Prime Cab asado con hueso, hongos a la cazuela y papas chips **\*PARA DOS PERSONAS**  
Roasted Ribeye Angus Prime Cab with bone, mushroom ragout & chips potatoes **\* PER TWO PERSONS**

Pollito de corral estilo oriental con vegetales al sésamo  
Cornish hen oriental style with sesame vegetables

**\*Cochinillo entero horneado / Baked suckling pig**

**\*Ordenar con 24 horas de anticipación / 24 hrs notice to order**

**MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU**

Ajo blanco con tartar de atún / White garlic soup with tuna tartare 

Risotto de calabaza con texturas de jamón ibérico y aire de parmesano

Pumpkin risotto with Iberian ham in different textures and parmesan froth 

Chillo asado sobre falso risotto de yuca, esferas de cilantro, cremoso de aguacate y tubérculos olvidados

Roasted red snapper with fake yucca risotto, coriander spheres, creamy avocado & forgotten tuber 

Solomillo Black Angus con guiso de edamame japonés, puré de boniato y coles de Bruselas

Black Angus tenderloin with Japanese edamame stew, sweet potato and Brussel sprouts 

Bizcocho húmedo de almendra, toques de mango, yogurt en texturas y sorbete de cacao Dominicano

Almond wet cake, mango touches, yogurt in different textures & Dominican cocoa sorbet 

Gazpacho de mango con tataki de salmón, nori y aire de piña / Mango gazpacho w/ salmon tataki & pineapple froth

Foie gras micuit, maíz trufado, oporto y manzana / Foie gras micuit, truffled corn, oporto & apple 

Sopa de papa ahumada, ibéricos en texturas, queso Tomme y toques trufados

Smoked potato soup, iberian in textures, Tomme cheese & truffled touches 

Ravioli de hongos con jugo de champiñón y salvia / Mushroom's ravioli w/ sage & mushroom juice 

Lubina asada reposada sobre cremoso de brócoli, toque de sésamo, vinagreta de la pasión, espárragos y pan de cacao

Roast seabass on creamy broccoli, sesame reduction, passion fruit vinaigrette, asparagus and cocoa crumbs 

Solomillo Black Angus con guiso de edamame japonés, puré de boniato y coles de Bruselas

Black Angus tenderloin with Japanese edamame stew, sweet potato and Brussel sprouts 

Canelón de minestrone cítrica con helado de coco, ron y jugo translúcido de piña

Citrus minestrone cannelloni, with coconut ice cream, rum & translucent pineapple juice 