

# ENTRADAS

<b>CROQUETAS DE ALASKAN KING CRAB</b>	450
Salsa Remoulade . mayonesa . mostaza pepinillos . alcaparras . finas hierbas.	
<b>CEVICHE DE RED SNAPPER</b>	380
Chile güero rostizado . cebolla morada cubos de aguacate . limón.	
<b>TÁRTARA DEL MAR</b>	320
Tártara de 3 niveles: salmón, róbalo y atún. mousse de aguacate.	
<b>TIRADITO DE HAMACHI</b>	460
Salsa de maracuyá al limón manzana . ají picante.	
<b>ALASKAN KING CRAB AL GRILL</b>	1,530
- Para compartir - Alaskan King Crab . ajo . eneldo. 450 g	
<b>TIRADITO DE PESCADO HIRAMASA</b>	310
Salsa de soya cítrica trufada con miel.	
<b>TÁRTARA DE WAGYU</b>	460
Cortada a mano . receta secreta.	
<b>BURRATA ITALIANA</b>	395
Ensalada tibia de tomates . espinaca baby vinagreta de orégano.	
<b>MIL HOJAS DE BERENJENA</b>	290
Rebanadas crocantes de berenjena mousse de queso feta . aceite de oliva.	
<b>CRAB CAKE DE ALASKAN KING CRAB</b>	450
Salsa Remoulade.	
<b>JABUGO ESPAÑOL ETIQUETA NEGRA</b>	780
100% bellota . cortado a mano en la mesa salsa tomaca . pan hogaza artesanal.	
<b>TACOS SURF &amp; TURF</b>	450
Filete USDA Prime y aguacate Bogavante y mayonesa picante. 2 pzas	

# COLD BAR

Acompañados con salsa cocktail, salsa mignonette y salsa tártara.

**BOGAVANTE  
DE MAINE**  
250 g 750

**OSTRAS**  
5 pzas 480

**KING CRAB  
DE ALASKA**  
450 g 1,530

**CÓCTEL DE  
CAMARÓN U4**  
2 pzas 550

**TENAZAS DE  
SNOW CRAB**  
250 g 950

## SOPAS

**GAZPACHO ANDALUZ CON  
ALASKAN KING CRAB** 345

Sopa fría de tomate con pimiento y notas picantes  
tártara de aguacate . pata de Alaskan King Crab.

**SOPA DE CEBOLLA  
A LA LYONNAISE** 255

Hojaldre de gruyere y queso Grana Padano.

## ENSALADAS

**ENSALADA DE PERA** 320

Mix de lechugas . pera roja . queso de cabra . arándanos  
nuez garapiñada . aderezo de betabel con hierbabuena.

**CHOPPED SALAD** 290

Mezcla de lechugas . aguacate . portobello . tomates  
espárragos . emulsión de betabel y yogurt.

**CAESAR SALAD** 275

Aderezo al estilo Cesar Gardini . croutones  
anchoas . queso Grana Padano.

**ENSALADA DE ALCACHOFA  
AL CHAMPAGNE** 350

Queso de cabra . espinaca . tomates cherries  
higos . aderezo de frutos rojos con Champagne.

**ENSALADA ICEBERG** 280

Lechuga . aderezo de queso azul . tomate  
aguacate . crocantes de prosciutto y queso azul.

# VERY RARE AND EXCLUSIVE FISH & SEAFOOD

## SALMON ORA KING TYGEE 650

*De Nueva Zelanda, sumamente exótico, solo 16 ejemplares al mes se exportan a todo el mundo, hasta 20 kg la pieza.*

Sashimi corte grueso . aceite de oliva . ensalada de tomates cherry. 120 g

690

## SEPIA DEL MEDITERRÁNEO

*De España, suave textura, producto gourmet muy cotizado por su sabor.*

Al grill . ajo rostizado . medallón de papa confitado. 300 g

## CAMARÓN DE SENEGAL U1 1,250

*De África, el camarón mas grande del mundo.*

*Tan grande que no entra en ninguna clasificación.*

Al grill . aceite marroquí . cilantro. 500 g

## ALASKA KING CRAB CLUSTER 3L 3,565

- Para compartir -

*De Alaska, impresionante cangrejo rojo super colosal en su concha.*

Al grill . marinado con aliño de ajo e hinojo al cilantro. 1.2 kg

## SALMÓN DE TASMANIA 750

*De Australia, pesca sustentable en aguas puras, orgánica, alto valor nutricional, rico en Omega 3*

Al grill . salsa maltesa. 270 g

## LOBSTER

Al Grill, mantequilla clarificada, arúgula.

## BOGAVANTE ENTERO SUPER COLOSAL

De Nueva Escocia . gran consistencia . sabor intenso. 2.7 kg

- Para compartir -

3,550

## COLA DE LANGOSTA AUSTRALIANA

De Australia . fina textura . suave sabor semi dulce. 200 g

1,850

## COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA

De México . pesca sustentable . textura y carne firme. 350 g

1,100

# STEAKS AND CHOPS

## CREEKSTONE FARMS PRIME

Filete - 330 g	1,290	<b>BONE IN</b>	<b>TO SHARE</b>
New York - 400 g	990	Cowboy - 550 g	1,090
Rib Eye - 400 g	1,200	Kansas - 500 g	1,090
		Tomahawk - 2.1 kg	4,180
		Mamut - 1.100 kg	2,200
		Porterhouse - .990 kg	1,850

### DRY - AGED IN HOUSE 28 DAYS

*Cuidadosamente añejadas durante un mínimo de 28 días, lo que intensifica el sabor y permite a las enzimas naturales suavizarla garantizando una carne mas tierna. Producción limitada.*

<b>RIB EYE</b>	<b>NEW YORK</b>
Creekstone Prime	Creekstone Prime
- 400 g	- 400 g
1,450	1,250

## WAGYU AUSTRALIANO – JACK’S CREEK

### STEAKS

New York - 400 g	2,450
Rib Eye - 400 g	2,550

### MELT IN YOUR MOUTH

*Preparadas bajo una técnica de cocción lenta que permite a los jugos actuar sobre la proteína, obteniendo una carne tan suave que se deshace en la boca.*

<b>SHORT RIB</b>	<b>BRISKET</b>
Braseado por 16 hrs	Horneado por 12 hrs
en cerveza negra stout.	con "Rub Chambao"
- 900 g	- 300 g
980	750

## JAPANESE BEEF RESERVE

### TAKAMORI

La carne wagyu más exclusiva del mundo . el ganado es alimentado con sake y arroz . sabor delicadamente dulce sumamente exótica.

**NEW YORK** 3,500  
- 200 g

**FILETE** 4,500  
- 200 g

### OMI

La marca de Wagyu más antigua de Japón . de producción muy limitada . la más alta en Omegas . sabor delicado . fino veteado de grasa.

**RIB EYE** 3,300  
- 200 g

**FILETE** 4,300  
- 200 g

### KOBE

La carne Wagyu más reconocida en el mundo . calidad A5 . puntuación de marmoleo entre 10 y 12 . certificado por la Kobe Beef Federation.

**RIB EYE** 4,800  
- 200 g

**NEW YORK** 4,800  
- 200 g

# HOUSE SPECIALS

**PULPO SUPER COLOSAL  
DE LAS ISLAS CANARIAS** 760  
Al grill . aceite de shermula . papa rostizada  
alioli de serrano . 300 g

**THE FCK BURGER** 550  
Mezcla de carne Dry aged & Creekstone Prime  
queso suizo . Cheddar y manchego.

**KING CRAB MAC & CHEESE** 850  
Salsa de queso Cheddar y Grana Padano.

**RISOTTO CUATRO QUESOS** 380  
Risotto mantecato con 4 quesos: cabra  
Grana Padano . Camembert . queso azul.

**BLACK COD** 790  
Bacalao negro a las brasas . salsa miso.

**RACK DE CORDERO  
CORTE FRANCÉS** 840  
Marinado en yogurt . za'atar y limón  
salsa de tzatziki con miel.

**ESPINACAS A LA PARMESANA** 180

**SWEET CORN ROSTIZADO** 230

**COL DE BRUSELAS CRUJIENTES** 240

**PURÉ CUATRO QUESOS** 240

**PURÉ DE CAMOTE** 200

**HONGOS ROSTIZADOS** 340

**COLESLAW** 180

**A LA FRANCESA CON ROMERO** 160

**LOADED BAKED POTATO** 160

**CRISPY HASSELBACK** 160

**PAPAS MILLONARIAS** 490  
Trufa fresca . aceite de trufa  
láminas de oro 24k.

**PAPAS AU GRATIN** 220

## SIDES

## PAPAS