

## BAR CRUDO

**TARTARE DE ATUN**  
Salsa Ponzu Trufada, Alioli de Jengibre  
15

**COCKTAIL DE LANGOSTA LOCAL**  
Clamato, Aguacate, Cilantro  
18

**CEVICHE DE PESCA DEL DIA**  
Maíz, Batata, Jalapeño Crujiente  
15

**TARTAR DE RES**  
Res, Alcaparras, Chalote, Mostaza, Salsa Inglesa, Tabasco  
18

**TUNA CRUDO**  
Cítricos, Jalapeño, Ponzu  
15

**COCKTAIL GAMBAS JUMBO**  
Salsa Cocktail de Rábano Picante  
21

## BOCADOS

**CALAMARES FRITOS**  
Salsa de tomate picante, Tomate Cherry, Peperoncino  
17

**PULPO ESPAÑOL**  
Salsa Romesco, Papines a la sal  
20

**LANGOSTA TEMPURA**  
Salsa Ponzu Trufada, Rábano, Berro, Pepinillos  
18

**KING CRAB CAKES**  
Maíz y Frijoles, Alioli de Limón y Alcaparras  
42

**PATAS DE CANGREJO REAL**  
Al Carbón, Mantequilla de Shiso, Limón Quemado  
48

**CAMARONES AL AJILLO**  
Con Focaccia a la Parrilla  
24

## VERDURAS Y SOPAS

**BOSTON**  
Aderezo Gorgonzola, Tocineta, Rábano, Cebolla, Tomate, Vinagreta de Vino Tinto  
10

**CAESAR**  
Aderezo Caesar, Parmesano, Anchoas, Crouton  
12

**ENSALADA VERDE**  
Mézclum, Chalote, Tomate, Pepino Encurtido y Vinagreta  
10

**CHOPPED**  
Mézclum, Cebolla Roja, Maíz, Bacon, Queso Ahumado, Frutos Secos, Balsámico Blanco  
14

**TOMATE & BURRATA**  
Pesto de Albahaca, Piñones, Prosciutto y Gastrique  
14

**SOPA DE TOMATE**  
Tomate Asado, Albahaca y Derretido de Queso  
12

**CREMA DE CEBOLLA CIPOLINI ASADA**  
Con Ravioli de Ricotta, Trufa y Tocineta  
12

## PIZZA

**CARNE**  
Pepperoni, Salchicha, Capicola Salami  
16

**BLANCO**  
Mozzarella, Ricotta, Ajo Asado  
15

**BURRATA**  
Mozzarella, San Marzano, Burrata y Prosciutto  
18

**PROSCIUTTO Y RUCULA**  
San Marzano y Prosciutto san Daniele  
19

**MARGHERITA**  
Mozzarella San Marzano Tomato  
14

## OCEANO

28

**PESCA LOCAL AL VAPOR**  
Caldo de Jengibre

**PESCA LOCAL FRITA**  
Salsa Putanesca

**PESCA LOCAL A LA PARRILLA**  
Alioli de Jengibre y Rúcula

**PESCADO ENTERO A LA PARRILLA**  
Al Carbón con Rúcala  
32/lib

**LANGOSTA LOCAL VIVA**  
A la parrilla, con Mantequilla de Pernod  
42/lib

## TIERRA

Prime Beef Provided by Purely Meat & Co

**SOLOMILLO 8 oz**  
48

**MAR Y TIERRA**  
Camarones Jumbo y 8 oz de Filete  
66

**CHULETA TERNERA LECHAL**  
46

**NY STEAK CON HUESO 20 oz**  
62

**TERNERA MILANESA**  
Relish, Grana Padano  
46

**COSTILLAS CORDERO DE COLORADO**  
65

## FESTIN

### PORTERHOUSE STEAK

40 oz

Tiempo de cocción:  
40 mins. (Para 2)

115

### RIBEYE CON HUESO

24 oz

68

### LONG BONE-IN

RIBEYE 42 oz

Tiempo de cocción:  
40 mins. (Para 2)

125

### MEDIO POLLO ROSTIZADO ORGANICO

Gravy, Papas Baby  
(Unidades limitadas por  
día)

30

## ESPECIALIDADES

### RISOTTO DE SALCHICHA

Salchicha Italiana,  
Pomodoro &  
Capicola

28

### PASTA AGLIOLIO Y HONGOS

Hongos Frescos y Ajo

21

### PASTA FRUTTI DI MARE

Pulpo, Camarón,  
Calamar y Tomate

28

### PASTA AMATRICIANA

Bacon, Cebolla y Tomate

21

### RISOTTO DE CAMARON

Arroz Carnarolli,  
Salsa Termidor,  
Hongos

28

## VEGETALES

### ESPINACA A

LA CREMA

8

### JUDIAS

VERDES

8

### PATATA ASADA

AL CARBON

11

### PURE DE PAPA AL

ACEITE DE OLIVA

8

### BERENJENA

PUTANESCA

8

### COLIFLOR

11

### SPAGHETTI

ALIOLI & TOMATE

8

### CALABACIN PARRILLA

Y ALCAPARRAS

8

### HONGOS

SALVAJES

11

### PIMIENTO

ESCALIBADO

8

### ESPARRAGOS

BLANCOS

11

### BATATA

ASADA

11

### PAPAS IDAHO FRITA

AL ROMERO

8

### PAPAS BABY

SALTEADAS

11

### ESPARRAGOS

VERDES

11

### CEBOLLA

CIPOLINI ASADA

11

## POSTRES

### LIMON MERENGADO

Mousse de Limón, Crema Cítrica,  
Mermelada de Mandarina y Bizcocho  
de Aceite de Oliva

12

### CHOCOLATE Y CAFE

Base de Galleta y Almendras, Crema  
de Mantequilla y Café, Gioconda y  
Cremoso de Chocolate

12

### CHEESECAKE DE FRAMBUESAS

Cremoso y Cocido a Baja  
Temperatura, Galleta de Vainilla,  
Frutos Rojos frescos, Mango y  
Merenguitos

12

### BOMBA DE FERRERO

Financier de Chocolate y Naranja,  
Galleta de Chocolate, Ganache Batido  
& Caramelo Salado

12

### HELADO DE LA CASA

Chocolate, Vainilla, Pralinés y  
Crema

12

### FRESA Y CREMA AHUMADA

Fresa Local Al Carbón, Dacquoise de Coco,  
Gelee de Fresa, Crema Diplomática  
Ahumada, Sirope de Vermouth

12