



ENTRADAS

ARTURO'S FROMAGE

Queso de cabra con miel de acacia y trufa blanca
\$275

ALITAS COREANAS SPICY

Fritas con miel, chile guajillo y de árbol
\$ 260

QUESADILLA DE MAGRET DE PATO

Con salsa de mango y comino
\$ 150

TÁRTARA DE ATÚN FRESCO

Ahumada al momento, chalotes, citronela y blinis
\$ 290

ATÚN MARINADO CON FOIE GRAS DE PATO ASADO

Gengibre, manzana, almendras y vinagre de frambuesa
\$ 360

CARPACCIO DE SALMÓN SALVAJE

Eneldo y pimienta rosa
\$ 320

ROLLOS PRIMAVERA

Envueltos en papel de arroz, rellenos de camarón, zanahoria,
pepino, con salsa de cacahuete.
\$210

ROLLITOS "NEMS" VIETNAMITAS CRISPY

Rellenos con carne de cerdo y setas, servidos con lechuga
y menta, salsas "Nuoc Mam" y Sambal
\$ 225

CARACOLES "BOURGOGNE"

Mantequilla de ajo, perejil y pan de ajo
\$ 325

TRIO DE CAMARONES CRISPY

Salsa de wasabi, curry rojo y tinta de calamar
\$ 325





ENSALADAS

CAPRESE

Queso mozzarella, albahaca Italiana y vinagre balsámico
\$ 225

ICEBERG

Lechuga romanita, aderezo de queso azul, cebolla morada
y trocitos de tocino
\$ 225

LINDA

Lechugas frescas, queso de cabra con manzana al horno
y nuez caramelizada
\$ 190

Con camarones

\$ 325

SOPAS

MEJILLONES

Al vino blanco y crema
\$ 325

SOPA "PHO"

Caldo con filete de res, camarón, fideo de arroz, cilantro y cebolla
\$ 275

GAZPACHO

\$ 225





PASTAS

FETTUCCINE ALFREDO

Estilo clásico

\$ 260

Con camarones

\$ 350

SPAGUETTI A LA BOLOGNESA

Carne molida de res y cerdo con salsa clásica

\$ 275

VEGETARIANO

TRILOGIA VEGETARIANA

Camote al curry, leche de coco, verduras al wok, quinoa cantonesa,
ensalada de pepino y yogurt

\$ 275

TACOS THAI VEGETARIANOS

Zanahoria, pepino, mango, pimienton, lechuga, cacahuete
y salsa dulce Thai (160 gr.)

\$ 250

WOK DE VERDURAS

Con quinoa al estilo "Couscous"

\$ 275





PLATOS FUERTES

SALMÓN CARMELIZADO

Salsa de cítricos, soya, espárragos y arroz salvaje
\$ 325

ROBALITO

Salsa agri dulce y picante, servido con verduras
\$ 375

CAMARONES VOLCAN

Estilo Thai picante servido con arroz frito de tomate
\$ 375

POLLO ORGANICO ROSTIZADO A LA FRANCESA

Con papas salteadas de la Abuela
y ensalada mixta con vinagreta Francesa
\$ 350

COSTILLAS DE CERDO CARMELIZADAS

Estilo Vietnamita con ensalada de col
\$ 340

MAGRET DE PATO

Lychee, vinagreta de frambuesa y puré de betabel
\$ 410

RACK DE CORDERO

Con hierbas de provincia, papas "Anna" y jalea de menta
\$ 750

PAELLA SUPREMA

Panceta, chorizo Español, pollo, almeja, mejillones,
camarón, salmón, calamar y pulpo.
(Solo sábado y domingo)
\$ 345

FILETE DE RES

Sterling Silver

Marinado estilo Koreano, en cama de espárragos flameados
servido con papas al tamarindo
\$ 595

Salsa Bearnaise, papa Sarladaise; un clásico (180 gr)
\$ 595





RIBEYE

Sterling Silver

Papas "Dauphinois" (380 gr)

\$ 700

LA HAMBURGUESA ROSSINI

Sterling Silver, cebolla caramelizada, aioli, reducción de vino tinto
y papas a la francesa

\$ 350

Con foie gras de pato

\$ 450

TACOS

RIBEYE

Sterling Silver (160 gr)

\$ 275

CHICHARRON PRENSADO DE RIBEYE

Sterling Silver (160 gr)

\$ 275

CAMARONES VOLCAN

Salsa agrdulce y picante, estilo Thai (160 gr)

\$ 350

MAGRET DE PATO

Crepas chinas con salsa "Hoisin" al estilo del Chef Erik

\$ 410

