

APERITIVOS & ANTIPASTO

- Mejillones al vino blanco 265
Salteados en mantequilla de ajo y perfumados con chardonnay.
- Camarones al clamato 209
Aguacate, pepino baby, cebolla roja, jugo marinero y cilantro, servido con frituras caseras.
- Guacamole con tostones de plátano..... 195
Aguacate del huerto emulsionado con limón, sal y pimienta, servido con tostones de plátano frito.
- Tzatziki con pan pita 159
Acompañado con pan pita.
- Hummus libanés 159
Emulsionado con aceite de oliva, jugo de limón y puré de sésamo, servido con tostadas artesanales.
- Mezze 405
Kibbeh, feláfel hechos en casa, aceitunas kalamatas, hummus libanés, tzatziki y tostadas pan.
- Empanadas de carne estilo argentinas..... 159
Rellenas de ternera guisada, servidas con chimichurri casero.
- Selección de jamones y quesos..... 369
Selección de dos jamones y dos quesos, acompañado de hummus, aceitunas y tostadas de pan.



ENSALADAS

- Ensalada mediterránea 229
Queso feta, olivas kalamatas, pepino, tomatillos, cebolla roja, pimentones y vinagreta mediterránea.
- Quinoa con farro 229
Brócoli rostizado, almendra, cebolla roja, gajos de naranja, arúgula y vinagreta de vino tinto.
 Agregue pollo a la parrilla por L.75 Agregue salmón ahumado por....L125
 Agregue camarón por.....L.99
- Ensalada César 229
Lechuga romana, queso parmesano, crutón de pan ciabatta y aderezo de alcaparra.
 Agregue pollo a la parrilla por L.75 Agregue salmón ahumado por....L125
 Agregue camarón por.....L.99

SOPAS

- Crema de tomate 199
Crema de tomate deshidratado perfumado con albahaca y acompañado de pan focaccia,
- Tortilla 199
Caldo de ave perfumado con chile secos, pollo en trozos, aguacate, queso fresco y tortilla frita.
- Pollo con fideos 199
Guarnecida con fideos y verdura de cultivo local.
- Crema de brócoli con queso cheddar..... 199
Servida en bowl de pan artesanal.



CARNES, AVES & FRUTOS DEL MAR

Incluye una guarnición de su elección

Churrasco de filete a la parrilla 8 oz.	525
USDA Angus entraña 8 oz.	655
Costilla braseada en vino tinto 8 oz.	635
USDA Angus New York Steak 10 oz.	685
Rib Eye Steak 16 oz.	900
Pechuga de pollo a las brasas	279
Filete de salmón chileno a la plancha	525
Camarones de golfo empanizados	575
Camarones al ajillo	575
Filete de corvina en mantequilla de ajo	420

GUARNICIONES

Mac and cheese	79
Papa francesa	79
Arroz blanco	79
Puré de papa con <i>gravy</i> de hongo	79
Ensalada verde queso parmesano	79
Papa horneada tocino y cheddar	79
Vegetales a la parrilla con aceite de oliva	79



ESPECIAL DE LA CASA

Mar & Tierra 655

Para los amantes de mar y tierra la combinación perfecta elaborado con camarones del golfo al ajillo y churrasco de filete a las brasas, terminado con chimichurri y acompañado con vegetales a la parrilla.


ESPECIAL DE LA CASA

Plato típico 420

Filete de res y chorizo criollo asados al gril, aguacate, queso blanco, frijol frito, plátano maduro y arroz, servido con tortillas de maíz, chimol, chimihurri y mantequilla.

HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

Servidos con papas francesas

Hamburguesa Juan Carlos 	260
<i>Carne angus, láminas de tocino, queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillo artesanal, armado entre pan brioche horneado en casa.</i>	
JC Club	250
<i>Ensalada de pollo al grill, prosciutto, queso pepper Jack, lechuga y tomate entre dos rodajas de pan rústico hecho en casa.</i>	
Sándwich de Brisket	250
<i>Brisket rostizado 12 horas, queso pepper Jack, cebolla caramelizada, pepinillo artesanal y aderezo de horseradish en medio de dos rebanadas de pan rústico casero.</i>	
Club Sandwich 	235
<i>Sandwich de pollo en pan pullman, filete de pollo con queso cheddar, jamón Virginia ahumado, tocino, relish, huevo, tomate y lechuga.</i>	

PIZZAS

Ligeras y delgadas, elaboradas con masa madre artesanal. Fermentadas 48 horas y horneadas a la piedra.

Mr. Pepper	289
<i>Pomodoro, mozzarella y pepperoni</i>	
Jalapeña	299
<i>Pomodoro, mozzarella, tocino, maíz y jalapeño.</i>	
Tres quesos	299
<i>Gorgonzola, parmesano y provolone. Terminada con aderezo de queso azul.</i>	
Griega	305
<i>Hongos, aceitunas, tomatillos, pimientos, cebolla y turrónes de queso feta.</i>	



PASTA FRESCA

Elaboradas en casa de forma artesanal a base de harina "00" y huevo fresco.

Lasaña de pollo	285
<i>Elaborada con pasta hecha de la casa, gratinada al horno con bechamel y queso mozzarella.</i>	
Fetuccini en salsa blanca	285
<i>Pasta artesanal hecha en casa, salteado con tocino emulsionado con nata.</i>	
Fetuccini en ragú de carne	285
<i>Salteado en guiso de costilla al vino tinto y terminado con láminas de parmesano.</i>	
Ravioli de queso al burro	285
<i>Salteados en mantequilla, ajo y queso parmesano.</i>	

POSTRES

Tiramisú	129
<i>Bizcocho de almendra bañado con licor de café alternados con mousse de mascarpone.</i>	
Flan de vainilla	129
<i>Servido en su caramelo y decorado con petit fours.</i>	
Torta sacher	129
<i>Bizcocho de chocolate oscuro, alternado con capas de ganache amargo y jalea de fresa.</i>	

