



RESTAURANT
WINE BAR & COCKTAILS



RESTAURANT



RESTAURANT
WINE BAR & COCKTAILS

ENTRADAS

CEBICHE DE SALMÓN Y LENGUADO, MARINADA DE JENGIBRE, CEBOLLA MORADA, JALAPEÑO, SALSA DE SOJA Y LIMA. QUENELLE DE BATATA, AROS DE CEBOLLA Y CASTAÑAS DE CAJÚ

HUEVO DE CAMPO FRITO SOBRE CREMA ÁCIDA DE ESPINACAS Y ALBAHACA, CROQUETAS DE PAPAS Y HONGOS, PAPA "PRINGLES" CON PIMENTÓN

LANGOSTINOS SUREÑOS CON BACON, PAN DE MAÍZ, SALSA CAJÚN Y MOJO VERDE

MOLLEJAS DORADAS SOBRE ENSALADA LATINA DE MANDIOCA CROCANTE, CHOCLO, PALTA, CEBOLLA MORADA, JULIANA DE TOMATE Y BERRO. REDUCCIÓN DE VINAGRE DE JEREZ Y MISO

TARTE TATIN DE MANZANAS Y QUESO DE CABRA, CREMA DE CASTAÑAS DE CAJÚ Y ENSALADITA VERDE

ENSALADA DE PULPO ESPAÑOL CON QUENELLE DE PAPA Y PIMENTÓN AHUMADO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, GAJOS DE NARANJA Y VINAGRETA CRIOLLA

SPRING ROLLS DE CERDO Y VEGETALES SERVIDOS CON SALSA DE MANGO, ANANÁ, CILANTRO Y JALAPEÑO, CREMA DE MANÍ

OYSTERS 1/2 DOCENA DE OSTRAS FRESCAS SERVIDAS CON GAJOS DE LIMÓN Y CEVICHE DE VEGETALES

PRINCIPALES

OJO DE BIFE CON QUICHE DE PORTOBELLOS Y QUESO GORGONZOLA, ENSALADA DE ESPINACAS, ACEITUNAS GRIEGAS Y CEBOLLAS CAMELIZADAS, SYRUP DE VINO TINTO

KAFTA DE CORDERO PICADO A CUCHILLO ENVUELTO EN PANCETA CON VINAGRETA DE HONGOS CONFIT Y PURÉ SEDOSO DE ZAPALLO CABUTIA Y LECHE DE COCO

PATO PEKÍN EN DOS COCCIONES: MAGRET A LA SARTÉN SOBRE MIGAS DE PAN BRIOCHE Y SPRING ROLL DE PATO CONFIT, CON PURÉ DE REMOLACHAS Y DAIKON, MANTECA NOISETTE Y SYRUP DE MARACUYÁ

MATAMBRITO DE CERDO MARINADO CON BATATA CONFITADA Y CREMOSO DE DÁTILES, SALSA KITUCHO Y FAROFA DE BRIOCHE TOSTADA

SALMÓN GRILLADO CON CREMOSO DE LANGOSTINOS, HINOJOS Y ZANAHORIAS CAMELIZADAS Y SEMILLAS DE GIRASOL TOSTADAS

RISOTTO BLANCO EN FONDO DE AVE CON CHIPS DE DAMASCOS TURCOS Y DÁTILES MEDJOL Y CALAMAR RELLENO CROCANTE

PAPPARDELLE DE SÉMOLA ITALIANA EN MANTECA DE CRUSTÁCEOS CON LANGOSTINOS Y TOMATES CHERRY ASADOS Y TAPENADE DE ACEITUNAS GRIEGAS

RAVIOLES DE PAPA, RICOTTA Y CEBOLLAS QUEMADAS SOBRE CREMA DE QUESO BRIE CON LAJAS DE PARMESANO Y HIERBAS FRESCAS



RESTAURANT
WINE BAR & COCKTAILS

SUSHI

COMBINADOS

- ICHIBAN CLASSIC
6 MAKIS, 7 NIGUIRIS (SALMÓN Y PESCADO BLANCO), 6 CORTES DE SASHIMI MIXTO
- ICHIBAN ROYALE
6 MAKIS, 7 NIGUIRIS (SALMÓN, PULPO, LANGOSTINOS), 6 CORTES DE SASHIMI MIXTO
- KOI CLASSIC (PARA 2 PERSONAS)
16 MAKIS, 11 NIGUIRIS (SALMÓN Y PESCADO BLANCO) , 12 CORTES DE SASHIMI MIXTO
- KOI ROYALE (PARA 2 PERSONAS)
16 MAKIS, 11 NIGUIRIS (SALMÓN, BLANCO, ATÚN, LANGOSTINOS), 12 CORTES DE SASHIMI MIXTO
- COMBINADO ROLL (24 PIEZAS)
16 MAKIS CLÁSICOS, 8 ROLLS ESPECIALES

ESPECIALES

- ROLL DE LANGOSTINOS CROCANTES (8 PIEZAS)
CUBIERTO EN PALTA CON SALSA DE MOLE ASIÁTICO Y POLVO DE MANÍ TOSTADO;
CRACKERS DE ARROZ Y POROTOS NEGROS
- TUNA TAMAGO PORTOBELLO ROLL (8 PIEZAS)
URAMAKI DE ATÚN ROJO, TAMAGO Y PORTOBELLOS,
CON COULIS DE MIRIN Y GENJIBRE Y UNA PRESENTACIÓN MUY ESPECIAL
- TOSTADAS BUENOS AIRES (6 PIEZAS)
TARTARE DE SALMÓN SOBRE GALLETAS DE SÉSAMO NEGRO, CON PALTA, QUESO CREMA
Y LANGOSTINOS SALTEADOS; SALSA TERIYAKI
- TOSTADAS MEXICANAS DE ATÚN (6 PIEZAS)
SASHIMI DE ATÚN CURADO SOBRE GALLETAS CROCANTES CON MAYONESA
DE POROTOS Y JALAPEÑO, CEBOLLA MORADA, CHOCLO Y LÁMINAS DE PALTA
- OSHI SUSHI DE TARTARE DE ATÚN ROJO (8 PIEZAS)
CON MANGO EN LÁMINAS Y MOSTAZA DE DIJON A L'ANCIENNE SOBRE ARROZ,
SALSA DE MANGO QUEMADO Y LECHE DE COCO, ESCAMAS DE COCO TOSTADO
- PORTOBELLO & KALE OSHI SUSHI (8 PIEZAS)
ARROZ RELLENO DE PALTA Y SÉSAMO, CUBIERTO DE PORTOBELLOS GRILLADOS
CON SYRUP DE SALSA DE OSTRAS, AIRE DE SHIITAKE Y HOJAS DE KALE EN TEMPURA
- TIRADITO DE PULPO ESPAÑOL
PULPO ESPAÑOL, LECHE DE TIGRE "ORIENTAL", CILANTRO, SALSA DE CHILES AHUMADOS,
TIERRA DE NARANJA Y OLIVA Y POLVO DE ACEITUNAS GRIEGAS

NIGUIRI, SASHIMI, MAKIS

- NIGUIRI SUPREME (15 PIEZAS)
SALMÓN, PESCADO BLANCO, ATÚN ROJO, PULPO, LANGOSTINOS

- SASHIMI SURTIDO (20 CORTES)
SALMÓN, PESCADO BLANCO, ATÚN ROJO, PULPO

- NEW YORK ROLL (9 PIEZAS)
SALMÓN & PALTA

- PHILADELPHIA ROLL (9 PIEZAS)
SALMÓN, PALTA Y PHILADELPHIA CREAM CHEESE

- BOWL DE ARROZ GOHAN
SERVIDO TIBIO CON TOPPING DE SÉSAMO MIXTO TOSTADO Y ALGA NORI



RESTAURANT
WINE BAR & COCKTAILS

POSTRES

OFELIA

BROWNIE HÚMEDO DE CHOCOLATE CON AVELLANAS, GANACHE DE CACAO, SORBET DE FRAMBUESA, DULCE DE FRUTOS ROJOS, CREMA DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA

DANZÓN CHEESECAKE

BERRIES Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

ACARAMELADO DE MANZANA

RELLENO DE CREMOSO A LA VAINILLA, BIZCOCHO AL WHISKY, SORBET MUY FRESCO DE MANZANA VERDE Y SALSA TOFFEE

VOLCÁN SOUFLÉ DE DULCE DE LECHE

HELADO DE ARROZ CON LECHE, CUBANITO DDL

LEMON TRIFLE

BIZCOCHUELO HÚMEDO DE LIMÓN, CREMOSO DE LIMÓN, SORBET DE POMELO FRESCO, GELÉE DE TORRONTÉS Y VAINILLA, MERENGUE ITALIANO

DDL BOX

CAJA DE MERENGUE RELLENA DE DULCE DE LECHE Y CREMA PASTELERA SOBRE BIZCOCHO DE NUECES PECAN, HELADO DDL GRANIZADO, SALSA DE DDL

FONDANT DE CHOCOLATE

CLÁSICO, CON SALSA DE MARACUYÁ, PAPEL DE CACAO Y HELADO DE LIMA

HELADOS

DEGUSTACIÓN DE POSTRES