



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 MOLLET SOBRE CROQUETA DE QUESO Y HONGOS DE PINO, CREMA DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y FONDO DE RES

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

MOLLEJAS DORADAS CON PURÉ CREMOSO DE ZANAHORIA, BRÓCOLI SALTEADO Y PROVOLETA GRATINADA, SALSA DE CHILI AGRIDULCE

TARTE TÁTIN 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 GRILLADO CON ENSALADA PANZANELLA Y PURÉ DE PAPAS Y AJO ROSTIZADO SUAVE.

KAFTA DE CORDERO ENVUELTO EN PANCETA SOBRE REMOLACHAS CON MOSTAZA DE DIJÓN Y MIEL, ENSALADA DE LENTEJAS, PALTA, CILANTRO Y JALAPEÑOS, VINAGRE DE JEREZ.

CONFIT DE PATO BRÛLÉE EN AZÚCAR RUBIA CON PURÉ SEDOSO DE MEMBRILLOS Y CONFITURAS DE NARANJAS Y KINOTOS

MATAMBRITO DE CERDO MARINADO EN MIEL, CORIANDRO Y PIMIENTA NEGRA CON ALIÑO DE CURRY VERDE, PURÉ CREMOSO DE BATATA Y ANANÁ, MANÍ TOSTADO

SALMÓN ROSADO CON PURÉ DE ARVEJAS, PAPINES SALTEADOS CON PANCETA Y TOMATES SECOS, FAROFA DE BRIOCHE Y RAYADURA CÍTRICA

RISOTTO NEGRO EN TINTA DE CALAMAR Y CALDO DE MARISCOS CON CALAMARETTI BRASEADOS EN SALSA DE TOMATES

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

RAVIOLES DE ZAPALLO ANCO CON MOSTAZA DE DIJÓN, SALSA DE MANTECA NOISETTE, ESPINACA SALTEADA, SYRUP DE JUGO DE NARANJA Y ALMENDRAS TOSTADAS



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