



---

## 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  
\$ 175

### **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

### **CARACOLE "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**

\$ 350

---

## 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 CAMELIZADO**

Salsa de cítricos, soya, espárragos y arroz salvaje  
\$ 350

### **ROBALITO**

Salsa agridulce y picante, servido con verduras  
\$ 420

### **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 CAMELIZADAS**

Estilo Vietnamita con ensalada de col  
\$ 350

### **MAGRET DE PATO**

Lychee, vinagreta de frambuesa y puré de betabel  
\$ 450

### **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.  
\$ 345

### **FILETE DE RES**

#### **Sterling Silver**

Marinado estilo Coreano, 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

### **CAMARÓNES VOLCAN**

Salsa agrídulce y picante, estilo Thai (160 gr)  
\$ 275

### **MAGRET DE PATO**

Crepas chinas con salsa "Hoisin" al estilo del Chef Erik  
\$ 410

### **MOLCAJETE DE MOLLEJA DE RES MARINADAS**

Guacamole, tomate, cebolla y cilantro  
\$ 275

