



KFC BAO BUN

Dos suaves panes bao rellenos de pollo estilo KFC, acompañados de chucrut y salsa de pepinillos, logrando un equilibrio perfecto entre textura, frescura y sabor en cada bocado.

\$25



CEVICHE DE PESCA BLANCA

Frescos cubos de corvina marinados en leche de tigre y leche de coco, con cebolla roja, cilantro y mayonesa acevichada. Servido con chips de plátano para un contraste perfecto de frescura y textura

\$43



CEVICHE DE CHICHARRON

Crujiente chicharrón de cerdo combinado con aguacate, cebolla roja y mayonesa acevichada, realzado con un toque de limón y dip de pimentón. Acompañado de chips de plátano.

\$35



MIX DE MARISCOS REBOSADOS

Crujiente selección de camarones y anillos de calamar dorados al punto perfecto, acompañados de salsa de chile dulce y nuestra cremosa salsa tártara. Ideal para compartir mientras disfrutas cada partido

\$38



TERIYAKI PORK BELLY

Pork belly acompañado de papa criolla dorada, bañado con salsa teriyaki y terminado con semillas de ajonjolí. Una combinación irresistible de texturas y sabores con un toque oriental

\$36



HAMBURGUESA SMASH

Dos cane smash de res de 160g con queso cheddar fundido y nuestra exclusiva mermelada de tocineta, acompañada de papas francesas

\$42



HAMBURGUESA DE PESCADO

Filete de pescado apanado y crujiente, con chucrut, mayosriracha y salsa tártara, acompañado de papas francesas

\$48



PICADA

Una generosa combinación de costilla de cerdo, chorizos y bombones de pollo, acompañada de aros de cebolla, papa francesa y tomate fresco

\$53



ARROZ SAMURAI

Arroz al wok con teriyaki, coronado con camarones rebosados en salsa de piña & sriracha. Una fusión tropical donde el dulce, el picante y el umami encuentran el equilibrio perfecto

\$48



POSTA CARIBEÑA

Tierna posta de res cocinada lentamente en sus propios jugos con panela, inspirada en los sabores del Caribe colombiano. Acompañada de un cremoso puré de papa amarilla y kapira, tomates cherry confitados y vegetales al wok

\$45



SALMÓN TERIYAKI

Lomo de salmón de 200 g glaseado con salsa teriyaki, acompañado de arroz al wok con huevo y ají dulce, y zucchini salteado. Una combinación equilibrada que resalta la delicadeza del salmón con el carácter de la cocina asiática.

\$50



SOLOMITO AL GRILL FLAMEADO

Lomo de res de 240 g cuidadosamente parrillado para resaltar su jugosidad y sabor natural. Flameado con alcohol para intensificar sus aromas y aportar un sutil toque caramelizado. Acompañado de verduras a la parrilla y papas casco, logrando un equilibrio perfecto entre sencillez, técnica y calidad

\$55



BAKLAVA CON HELADO

El equilibrio perfecto entre lo fresco y lo tradicional. Cremoso helado acompañado de crujiente baklava artesanal, elaborado con delicadas capas de masa filo y un sutil toque de miel. Un viaje al corazón del Medio Oriente en un postre que conquista desde el primer bocado *contiene nueces*

\$15