

LAS ENTRADAS



CARPACCIO DE DORADO Con Morniga, Guacamole y Tomates Confitados	550
CARPACCIO DE RES, RUCULA Y PARMESANO Con Aceite De Trufa	590
POKE HAWAIANO DE ATUN Atun local marinado con salsa de Soya, Ajonjoli, Gengibre y Aguacate	550
SOUFFLE DE BROCCOLI CON BAGNACAUDA Servido con salsa cremosa de Anchoas y pimientos Rojos al Horno	590
PULPO A LA PLANCHA CON CAJUN Con Papas, Aceitunas y Tomaticos, Citronette de Hierbas	590
CARACOLES BOURGUINON una Dozena con Pernod, Mantequilla de Ajo y Hierbas	20 minutos 750

LAS ENSALADAS

ENSALADA ITALIANA EN CESTA CRUJIENTE DE QUESO Aguacate, Tomate, Mozzarella y Cebolla Roja	550
ENSALADA DE QUESO DE CABRA Con Lechuga, Nueces Caramelizada, Tomate y Pimiento Rojo al horno	550
ENSALADA MISTA EN VINEGRETA BALSAMICA Lechuga, Rucula, Zanahoria, Remolacha, Tomate	350

LAS SOPAS

SOPA DEL DIA	390
GAZPACHO CON CAMARONES Y AGUACATE Sopa fria de Tomate poco picante con Camarones y Aguacate	490
CHOWDER DE PESCADO BERMUDIANA Sopa tipica de Pescado blanco, Tomate, Ron y Sherry Pepper Sauce	590

NUESTRA PASTA CASERA

TAGLIATELLE CON MARISCO Y PESCADO	1 150
Calamares, Dorado, Camarones, Salmón, Almejas, Mejillones, Langostino Salsa vino blanco y tomate fresco ligeramente picante	
TAGLIOLINI CON LANGOSTA FRA' DIAVOLO (de Julio a Febrero)	1 150
Salsa de tomate picante - Con Camarones de Marzo a Junio por veda	
GNOCCHI CON CARBONARA DE DORADO	850
Tocineta Crujiente y Salsa de Coliflor y Coco	
RAVIOLI DEL PLIN	750
Rellenos de res con reduccion de carne y Lonchas de Parmesano	
PANZEROTTI RELLENOS DE HONGOS PORCINI	750
Con salsa de Parmesano y Aceite de Trufa	

EL PESCADO

servido con Arroz y Vegetales

CAZUELA DE PESCADO Y MARISCO ALL'ITALIANA	1 350
Calamares, Dorado, Camarones, Salmón, Almejas, Mejillones, Langostino	
CAMARONES LOCALES DE AGUA DULCE A LA PLANCHA	1 100
Con salsa de Chinola y Menta	
FILETE DE BACALAO AL HORNO	1 400
Crema de Garbanzos, juliana de Vegetales, Papas, Pesto de Almendras	
SALMON ESPEZIADO EN COSTRA DE NUECES	1 100
Sirope de Arce, Cramberry y espinacas salteadas	
ATUN A LAS SEMILLAS DE AJONJOLI	950
Atun Local con pure' de zanahoria y jengibre y salsa picante	

BLISS MAR Y TIERRA

servido con Papas y Vegetales

LANGOSTA LOCAL Y FILETE DE RES	1 850
8oz Langosta con Citroneta de Hierbas & 6oz Solomillo con Salsa Porto	

LA CARNE

Servida con Papas y Vegetales

COSTILLAS DE CORDERO A LA PLANCHA Con Salsa de Hierbas Finas y Vino Tinto	1900
PECHUGA DE POLLO RELLENA Con Queso Ricotta y Espinacas Servido con Salsa de Almendras	850
SOLOMILLO DE RES EN COSTRA (8oz) Solomillo de Angus en Costra de Tocineta y Romero, Salsa Porto	1100
RIB EYE CON CHIMICHURRY Y CHAMPINON (11oz) Rib eye de Angus a la plancha con champinones y salsa chimichurry	1900
RIB EYE DOBLE PARA 2 PERSONAS (22oz) Rib eye de Angus a la plancha con champinones y salsa chimichurry	3800
CHURRASCO CON SALSA DE PIMIENTA VERDE (8oz) Churrasco de Angus con salsa de pimienta verde y pure de papas	1390

LOS POSTRES

Todos los postres estan echos en casa

PICASSO (para 2 o mas personas) 20 minutos Cuatro postres de la mejor selección del chef!!	1150
CRÈME BRULEE DUO Banana & Cocco	350
TIRAMISU	350
PUDIN CALIENTE DE CHOCOLATE CON CORAZON DERRETIDO Servido con Helado de Vainilla 20 minutos	420
PANNA COTTA LECHE DE ORO CON SALSA DE ARANDANOS Aromatizada con Curcuma, Gengibre y Pimienta Negra	350
PARFAIT DE PISTACHOS CON SALSA DE CHOCOLATE Postre tipico Italiano, muy cremoso similar al helado	350
MOUSSE DE CHCOLATE Y AGUACATE (Sin Gluten y Sin Lactosa) Con Almendras y Dátiles	420