



FOR THE JAGUAR & FRIENDS, LETS SHARE

CEVICHE CON GARRA \$10.50

Un ceviche peruano tradicional, servido con cancha y camote natanja.

TIRADITO PASION \$13.50

Sashimi de carvina en salsa de maracuyá y jengibre; trozos de aguacate, cancha y mayonesa peruana.

TUNA TARTAR \$14.00

Cubos del mas fresco atún marinados con pasta de ajo, shama y aguacate.

SAN BLAS \$15.00

Camarones y almejas al ajillo, patacones.

TEQUEÑOS (6 UNO) \$9.50

De queso artesanal y masa crujiente, acompañado con la salsa de la casa.

AREPAS CASQUEÑAS (6 UNO) \$12.50

Con topping criollo de papa vieja, rema pepiada, y frijoles negros con parmesano.

SAMURAI PIZZA \$10.00

Crocante de arroz gohan, servido con aguacate, salmón fresco y jengibre encurtido.

CAUSA MIXTAS NOVO ANDINAS \$10.00

Suti majado de papas y ají peruano rellenas de Atun japonés, pollo pepiada y tartallo de hongos.

CHICKEN QUESADILLA (4 UNO) \$13.00

Duesadillas de pollo al curry, cheddar, mango y aderezo ahumado de chipotle.

FISH TACOS (3 UNO) \$14.00

Deditos de pescados crujientes, tortillas de harina, encurtido de repollo y pepsin, chutney de piña y mayo sriracha.

TOSTONES DE MARISCOS \$15.00

Guiso de mariscos con coco y curry sobre patacon crujiente.

CRIOLLO WINGS (6 UNO) \$9.50

Alitas crujientes en la salsa de la casa.

(12 UNO) \$16.50

TABLAO MIXTO (OOO) \$18.00

Chorizo ibérico salami, queso curado, jamón serrano, aceitunas marinadas y pan tumaca.

JAGUAR HAMBRIENTO (OOO) \$27.00

Satai de pollo y pimientos, lardones de res al grill, areñas crujientes de calamar, pichos capresse, papas wedge y salsa tartara.

DUMPLINGS DE COCHINILLO \$10.00

Horneados y fritos, rellenos de cochinita cocida a baja temperatura, cama de hilos de arroz y mayonesa de marí.

SOLOMILLO FRIED TACOS \$12.00

Tortillas fritas de maíz, lechuga fresca, guacamole y frijoles caseros, topping de solomillo sellado y huevo de codornis.

CHEF'S SPECIALS

POLLO SATIE \$16.00

Filet de pechuga de pollo marinada en especias, ajo y cilantro.

RISSOTTO MIO \$13.00

Aroz en crema de hongos y guandú sofritos.

BBQ RIBS \$22.00

Costillas de cerdo braceadas con BBQ de la casa.

JAGUAR STEAK \$23.50

Tierno filete de ternera a la parilla, bañado en mantequilla de romero y tomillo. Servido al término.

SALMÓN EN CRUST DE SÉSAMO \$18.00

Filete de Salmón marinado y atezado en semillas de anjovini, servido con tabule y salsa de maracuyá cremosa.

PORTOBELLO VEGGIE \$12.00

Cocidos a baja temperatura, servidos con ensalada de vegetales saiteados y garbanos y pico de gallo y salsa de tomate de árbol.

LANGOSTINOS THAI \$15.00

Sellados y ensueitos en cabellos de angel crocante, espuma de coco y salsa de tamarindo.

BURGUERS

SLIDERS DOBLE \$12.00

Mini hamburguesa de langostinos crocantes, alfalfa, salsa draga y pan brioche.

HAMBURGUESA PIPE NERI \$14.00

Prime Rib Eye al carbon, queso blanco, BBQ y platano frito.

PAYBACK BURGUER \$14.50

Pan Brioche gratinado, brisket en baja cocción con costra de especias, fondue de queso azul y cheddar con champiñones.

JAGUAR JACK \$14.95

Came Angus servida con mermelada de saril y mescal, bollos caramelizados, queso pepper jack y mayonesa de chipotle.

TROPICALES

WHISKY SOUR

AMARETTO SOUR

DAIQUIRI

GRAND FATHER

MARACUYA COLADA

PIÑA COLADA

LONG ISLAND

DISARONNO SOUR

\$9.50
COCKTAILS

SANGRÍA

COPA

\$6.50

JARRA

\$32.00

