



## “Mal llamado white tuna” Carpaccio

Atún blanco (Escolar) + Ponzu cítrico + Sweet wasabi peas + Furikake + rabanitos

*White Tuna + Citrus Ponzu + Sweet wasabi peas + Furikake + radishes*

## Ceviche Verde \$12

Pescado blanco + pesto de albahaca y culantro + pure de platano maduro + chicharrones

*White Fish + herbs pesto + ripe plantain pure + pork rinds*

## Tuna Tartar \$11

Atún rojo + marinado oriental + crema de aguacate + tostada de wanton

*Tuna + oriental sauce + avocado cream + wonton tortilla*

## Despelucado de Camarón \$12

Rollo primavera de camarón + Kataifi + reducción de naranja picantosa.

*Shrimp spring roll + kataifi + Spicy orange sauce*

## Hummus

### Con Hongos \$10 / Con Carne \$12

Hongos al ajillo o Carne de res + Dukkah de marañón + Tomates asados + puré de Aguacate + pan pita

*Hummus + garlic mushrooms/Beef Meat + cashew nuts dukkah + avocado pure + roasted tomatoes + pita bread*

## Gyosas (6u) \$9

Brisket + hongos shitake + salsa ponzu + crema de zanahoria y curry

*Brisket + shitake mushrooms + ponzu sauce + carrot and curry cream*

## Carne n' Palito (2u) \$8

Carne de res angus + marinado de carne en palito + platanitos

*Steak skewers house marinade + plantain chips*

## Taquitos de Carnitas (3u) \$9

Carnitas en su grasa + tortilla suave de maíz y plátano maduro hecha en casa + Salsa rostizada + chicharrón

*Pork + homemade soft corn and Plantain tortilla + roasted sauce + pork rinds*

## Lobster Bao Buns (2u) \$10

Rolls al Vapor + langosta a la mantequilla ahumada + mayonesa spicy + ensaladilla

*Steamed Buns + lobster with smoke butter + spicy mayo + fresh salad*

## Mini Choripanes (2u) \$8

Pan francés + chorizo argentino + salsa fresca + hilos de papa

*Baguette + argentinian chorizo + fresh salsa + potato strings*

## Flautas de Pollo al carbón (5u) \$8

Pollo ahumado + salsa mole + crema de aguacate + pico de gallo encurtido + crema agria

*Pulled smoked chicken + Mole sauce + avocado cream + pickled pico de gallo + sour cream*

## Arañitas Sincop \$10

Arañitas Marinadas + mayo spicy + parmesano + ajillo

*Baby Squid tentacles + spicy mayo + parmesan + garlic*

## Croquetas de Ropa Vieja (5u) \$8

Croquetas de ropa vieja + sofrito + ajillo

*Meat croquette + sofrito + garlic sauce*

## Empanaditas de Entraña (3u) \$9

Entraña + cebolla + huevo + aceitunas

*Argentinian “empanadas”+ skirt steak + onion + egg + olives*

## Mejillones a la Biguiri big big \$14

Mejillones + salsa de demi glace de puerco + vino

*Blanco + bacon*

*Mussels + pork demi glace + white wine + bacon*

## Mac & Cheese de Langosta \$13

Fusilli + langosta + salsa mornay + aceite de trufa

*Fusilli pasta + lobster + Mornay sauce + truffle oil*

## Provoleta \$12

Queso provolone asado + berenjenas encurtidas + tostadas

*Roasted provoleta cheese + pickled eggplant + toasts*

## Risotto Gallo Pinto \$12

Cerdo ahumado + sofrito + parmesano + chicharrón

*Smoked pork + sofrito + parmesan + crunchy pork belly*

## Pulpo Sincop \$16

Pulpo al grill + hummus + tomates + aceite de chorizo tableño

*Grilled octopus + hummus + tomato + olive oil infused with chorizo*

## Bone off wings \$ 9

100% Alita cocidas a baja temperatura y deshuesada + Salsa Oriental + ajonjolí + cebollina.

*Grilled octopus + hummus + tomato + olive oil infused with chorizo*

# PA' COME

---

## **Sinco Burger 3.0 + side \$16**

Pan Brioche Artesanal + mezcla de carne 100% angus (7oz) + bacon ahumado en casa + queso cheddar + tomates asados + mézclum + pepinillos encurtidos en casa + salsa secreta

*Brioche bread + 7oz 100% angus meat + Homemade bacon + cheddar cheese + roasted tomatoes + mezclum + homemade pickles + secret sauce.*

## **Tortellini Carbonara \$14**

Masa rellena de bacon y parmesano + huevo a baja temperatura + parmesano del pobre + bacon casero ahumado

*Fresh stuffed pasta filled with bacon and parmesan cheese + poached egg + bread crumbs + homemade smoked bacon*

## **Pesca del Día \$18**

Pesca blanca a la plancha + otoa al mojo + Sofrito de aji trompito + escobiche

*Grilled seasonal white fish + otoa in mojo sauce + Sofrito and pickles.*

## **Salmón Marinado \$22**

Salmón + Cremoso de petit pois con yogurt y menta + papines y hongos a la chapa.

*Salmon + green pea puree with yogurt and mint + seared baby potatoes and mushroom.*

## **Langostino Isleño \$22**

Salsa criolla ahumada + concolón de arroz con coco

*Creole smoked sauce + crunchy coconut rice*

## **Chicharrón Enroscado \$18**

Pork Belly cocinado 36 horas + relish de mostaza + ensalada de vegetales baby

*Crunchy Pork belly cooked 36 hours + mustard relish + baby vegetables salad*

## **Ragú de Cordero \$25**

Cordero en cocción lenta en sus jugos + ñoquis soufflé + Chimichurri patagónico + mascarpone.

*Slow cooked lamb in his juices + gnocchi souffle + patagonian chimichurri + mascarpone cheese*

## **Cochinillo Prensado \$24**

Cochinillo, deshuesado y prensado + pure chunky de yuca al mojo + criolla

*Confit Suckling pig, deboned and press + chunky "yucca" pure + creole sauce*

## **Short Rib \$ 24**

Short rib + Polenta Cremosa + Salsa de tamarindo y bourbon

*Short rib + creamy polenta + bourbon and tamarind glaze.*

## **Cheesy Caesar Salad \$14**

Mezclum + caesar aioli + burrata + tostadas de queso y ajo + parmesano

*Mezclum + caesar aioli + burrata cheese + cheese and garlic toast + parmesan cheese*

## **Waffle Falafel Salad \$12**

Falafel en forma de waffle + fatoush + tahini + tzatziki

*Falafel waffle shaped + fatoush + tahini sauce + tzatziki*

## **½ Pollito Picado \$12**

Pollo asado + sazón secreta + hierbas + tzatziki

*Grilled chicken + secret seasoning + herbs + tzatziki*

## **Filete de Res 8 onz \$15**

Filete de Res a la parrilla + mantequilla de ajo + chimichurri + cebollas quemadas

*Grilled beef tenderloin + garlic butter + chimichurri + charred onions*

## **Entraña Importada 10 Oz. \$28**

A la parrilla + mantequilla de ajo + chimichurri + cebollas quemadas

*Grilled Outside Skirt steak + garlic butter + chimichurri + charred onions*

## **Rib Eye Oriental 14 onz \$35**

Al grill + salsa oriental + naranjas frescas + cebolla morada + cilantro

*Grill Seared Rib eye + oriental sauce + fresh orange + red onion + cilantro*

## **Vacío /Flap meat 12 onz \$26**

Al grill + Cabeza de Ajos rostizados + Salsa Criolla

*Grill flap meat + roasted garlic head + creole sauce*

## **Pork Tomahawk 16 onz \$24**

Tomahawk marinado con bbq "al pastor" + Mazorcas al grill con salsa de queso + habichuelas al ajillo

*Al Pastor bbq pork tomahawk + grill corn on the knob with cheese sauce + garlic green beans.*

# PA' ACOMPAÑA

---

## **Patacones de Guineo Chino al Ajillo \$4**

Mini guineos verdes + ajillo

*Mini green bananas + garlic dressing*

## **Papas Fritas \$4**

Papas recién cortadas + fritas

*Fresh cut potatoes + fried*

## **Ensalada de la Casa \$5**

Mezclum + tomates Cherry + aceitunas negras + cebolla

*Mesclun + fresh tomatoes + black olives + red onion*

## **Yuca Frita \$4**

Fried Yuca

## **Aros de Cebolla \$4**

Aros de cebolla en masa de cerveza + salsa de rábano picante

*Beer battered onion rings + horseradish sauce*

## **Hongos al Grill \$6**

Hongos portobellini al grill + ajo

*Grilled portobellini mushrooms + garlic*

## **Mazorca con Pifia (2u) \$5**

Mazorca dulce + alioli de culantro + queso + chicharrón

*Sweet Corn + cilantro aioli + cheese + pork rinds*