

Especialidad en carnes con cortes "Premium" que lo sujo, destacando su cocina americana como el Prime Rib, Costeleta Vetada y Filete con Hueso. También cuenta con una variedad de pescados y mariscos de primer nivel combinados con exquisitas ensaladas, acompañamientos y deliciosos postres

ENTRADAS / ENTREE



- * **Eggroll de prieta** – Blood sausage eggroll
- * **Mollejas** – Sweet breads
- * **Mix de longanizas** – Assorted grilled sausage
- * **Tartar de carne y carpaccio de res** – Beef tartar & beef carpaccio
- * **Mozzarella gratinada** – Mozzarella au gratin
- * **Burrata**
- * **Huevos trufados** – Truffled eggs
- * **Foie grass**
- * **Selección de cerdo ibérico de bellotas**
Selection of iberian pork of acorns

MARISCOS / SEAFOOD



- * **Ostiones Australes** – Southern scallops
- * **Trilogía de centolla** – Spider-crab trilogy
- * **Cóctel de camarones** – Shrimp cocktail
- * **Cebiche Ox** – Octopus, salmon & shrimp cebiche
- * **Centolla austral** (para 4 pers) Austral spider-crab

ENSALADAS / SALADS



- * **Ensalada de Quinoa y hojas** – Quinoa and leafs
- * **Ensalada Chilena** – Chilean salad
- * **César** – Caesar
- * **Ensalada de queso azul** – Blue chesse salad
- * **Ensalada de habas** – Fresh broad bean salad
- * **Ensalada Griega** – Greek Salad
- * **Ensalada verde** – Green salad
- * **Ensalada de Apio palta** – Celery & avocado
- * **Ensalada Palmito-palta** – Heart of palms & avocado
- * **Ensalada Capresa** – Caprese salad

Especialidad en carnes con cortes "Premium" que lo

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDE DISHES



- * **Hongos Mixtos** – Mushroom mix
- * **Papas a la diablo** – Spicy potatoes
- * **Espinaca a la crema** – Spinach cream
- * **Gratin Daulphinois** – Daulphinois gratin
- * **Choclo y queso azul** – Corn & blue cheese
- * **Papas al horno** – Baked potatoes
- * **Papas hash brown** – Hash brown potatoes
- * **Papas fritas** – French fries
- * **Arroz negro con queso de cabra** – Black rice & goat cheese
- * **Papas Salteadas** – Sauter potatoes
- * **Risotto de tres cebolla** – Three onions risotto
- * **Risotto de hongos** – Mushroom risotto

PESCADOS Y MARISCOS / FISH & SEAFOOD



- * **Merluza Austral con arroz negro** – Southern hake y black rice
- * **Salmón sobre salsa de berros** – Salmon on sauce of watercreess
- * **Pulpo salteado con pimiento dulce** – Octopus sauté with sweet pepper

PASTAS – PASTAS



- * **Risotto de camarones** - Shrimp risotto
- * **Parpadela de mariscos** - Seafood parpardelle
- * **Canelones de espinaca y ricota** - Ricotta & spinach cannelloni

a la vista y sus cortes Americanos como el Prime Filete con Hueso. Tam- bién cuenta con una varie- dad de pescados y mariscos de primer nivel combinados con exquisitas ensaladas, acompañamientos y delicio- sos postres



STEAKS & BRASSERIE

Especialidad en carnes con cortes "Premium" que lo

CORTES PREMIUM / PREMIUM CUTS



- * **Asado de Tira** – Short Ribs 400 gr.
- * **Lomo Vetado** – Cube roll 400 gr.
- * **Lomo Liso** – Striploin 400gr.
- * **Costeleta Vetada** – Bone in rib eye 500gr.
- * **Filete Ox con hueso** – Tenderloin in bone Ox 500gr.
- * **Filete Choice** – Tenderloin high Choice 400gr.
- * **Prime Rib**
(solo Jueves, Viernes y Sábado cena)
Rosado 500gr.
- * **Porter house** 600gr.

CORTES / CUTS



- * **Filete** – Tenderloin 300gr.
- * **Pollo a la parrilla** – Grilled chicken 300gr.
- * **Trilogía de carnes** – Beef trilogy 300gr.
- * **OX Burguer** 12x3 cms

Especialidad en carnes con cortes "Premium" que lo

WAGYU / WAGYU

Según disponibilidad



- * **Lomo Vetado** – Cube roll 350gr.
- * **Punta Paleta** – Blade clod 350gr.

SALSAS



- * **Hongos y queso azul** – Blue cheese y mushrooms
- * **Pimienta negra** – Back pepper
- * **Rabano picante** – horseradish

con exquisitas ensaladas, acompañamientos y deliciosos postres

Especialidad en carnes con cortes "Premium" que lo

POSTRES / DESSERT



- * **Torrija con helado de vainilla** – Torrija & vanilla e cream
- * **Crème brûlée** – Crème brulée
- * **Cheesecake** – Cheesecake
- * **Panacota de vainilla y frutos del bosque** – Vanilla's panacota with berries
- * **Torta de zanahoria** – Carrot-cake
- * **Mixtura de chocolate** – Mixture of chocolates
- * **Ensalada de fruta y espuma de mango** – Fruit salad and mango foam
- * **Sorbet de tres sabores** – Three flavours sorbet
- * **Churros con chocolate y helado de vainilla**
Chocolate churros with vanilla ice-cream

PUNTOS DE COCCIÓN / GRILLING



0

Inglesa – Rare
Apenas tibio – 40°-45°



1/4

Inglesa medio – Medium rare
Muy crudo casi caliente – 45°-50°



1/2

Medio – Medium
Todavía un poco roja en el centro – 50°-55°



3/4

A punto – Medium well
Rosado – 60°-55°



1

Bien asado – Well done
Marrón por completo – 70° ó Más