

Fresh starts

A TREASURE OF MINERALS  
Mesclun of young greens, spinach, broccoli, cherry tomatoes, seasonal sprouts and flowers, with a balsamic vinaigrette

PEAR AND BLUE CHEESE 'TIRADITO'  
Tender young salad greens, fresh pear marinated in passionfruit juice, with honey, blue cheese

STEAK TARTAR 
Truffle essence, soy sauce, Dijon mustard, egg-yolk round infused with olive oil and apple aromas

AGUACHILE   
Prawns, onion, lemon, wakame, ginger, chile, sweetcorn, coriander and yucca chips

RAW BAR (MIN. 2 PEOPLE)
Prawns, king crab, crab claw, mussels

For savouring & sharing

AU GRATIN SCALLOP 
With mild mushroom ragout, cured ham powder and Hollandaise sauce

LOBSTER AND RUM  
Finished in the oven, with toasted garlic oil, flambéed with Appleton rum

VEGETABLE TEMPURA 
Wild asparagus, broccoli, carrot, avocado, spicy chili-mayonnaise sauce and Martini Rosso

BARBECUED OCTOPUS AND TRUFFLE  
Creamed citrus pumpkin, roasted fruit, smoked salt

Charcoal grilled

SALMON FILLET  

RIB EYE (CERTIFIED ANGUS BEEF) 10 Oz. 

NEW YORK STEAK (CERTIFIED ANGUS BEEF) 10 Oz 

1/2 CHICKEN 

BEEF TENDERLOIN 

SHORT RIBS 12 Oz 

TONNIS BURGER(CAB) 8 Oz 
Brioche, cured ham, mushroom cream, caramelised onion

TOFU SATAY 
Tofu marinated in peanut and BBQ sauce, mixed vegetable grill

To your individual taste

Sauces

BBQ SPICY 

HONEY MUSTARD 

CHIMICHURRI 

MUSHROOM CREAM 

ROQUEFORT 

Sides

MAC & CHEESE 

PARMESAN POTATOES

GRILLED VEGETABLES 

MASHED POTATOES 

MESCLUN SALAD 

The sweetest bit

NUTELLA CHEESECAKE 

MANGO CREME BRULEE  

ICE-CREAM DU JOUR 

NEW YORK BROWNIE 



SPICY



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



SEAFOOD



MOLLUSCOS



FISH



VEGAN

Algo fresco

MINERALES DE MINA  
Mezclum de lechugas, espinaca, brócoli, tomates cherry, nueces, brotes de temporada y flores, con balsámico y aceituna

TIRADITO DE PERA Y QUESO AZUL  
Hojas tiernas verdes, pera fresca marinada con jugo de fruta de la pasión con miel, queso azul

BEEF STEAK TARTAR 
Esencia de trufa, salsa de soja, mostaza de Dijon, esfera de yema de huevo y aroma de aceite de oliva y manzana

AGUACHILE   
Camarones, cebolla, limón, wakame, jengibre, chile, maíz, cilantro y chips de yuca

ROW BAR (MIN 2 PAX)   
Camarones, king crab, muela de cangrejo, mejillones

Para degustar

VIEIRA GRATINADA 
Con ragout suave de hongos, polvo de jamón y salsa holandesa

LANGOSTA Y RON  
Terminados al horno, con aceite de ajos tostados y flambeados con ron appleton

TEMPURA VEGETAL 
Espárragos trigueros, brócoli, zanahoria, aguacate, salsa brava y Martini Rosso

PULPO A LA BRASA Y TRUFA  
Crema de calabaza cítrica, frutas asadas, sal ahumada

Al carbón

FILETE DE SALMÓN  

RIB EYE CAB 10 OZ. 

NEW YORK STEAK CAB 10 OZ 

1/2 POLLO 

LOMO DE RES 

SHORT RIBS 12 OZ 

TONNIS CAB BURGER 8 OZ 
Pan brioche, jamón, crema de hongos, cebolla caramelizada

SATAY DE TOFU 
Tofu marinado en salsa de cacahuets y BBQ, parrillada de verduras

Hazlo a tu gusto

Salsas

BBQ 

BBQ SCOTCH BONET 

MIEL MOSTAZA 

CHIMI CHURRI  

CREMA DE HONGOS

ROQUEFORT 

Guarniciones

MAC & CHEESE 

PAPAS SAZONADAS CON PARMESANO

VEGETALES A LA PARRILLA 

PURÉ DE PAPA 

ENSALADA MEZCLUM 

La parte más dulce

NUTELLA CHEESECAKE 

CREME BRULEE DE MANGO  

HELADO DEL DÍA 

NEW YORK BROWNIE 

