

MIE NÚ

VINOS 750 ml

Wines 750 ml

BLANCOS / WHITE

Sauvignon blanc, cousiño macul, tarapaca,
finca las moras, santiago \$160.000

CHARDONNAY

Cousiño macul, finca las moras, santiago,
rouquets \$160.000

ROSE

Tarapaca, Rouquets \$160.000

TINTO / RED

Cabernet, sauvignon, merlot \$160.000

VERDEJO

Marques del riscal \$200.000

Protos \$250.000

Mar de frades..... \$300.000

CÓCTELES CLÁSICOS

Classic Cocktail

..... \$45.000

APEROL SPRITZ

GN TONIC

MOJITO

MARGARITA

MEZCALITA

NEGRONI

MARGARITA ESPECIAL

..... \$55.000

CÓCTELES DE AUTOR

Signature Cocktail

..... \$55.000

BEBIDAS

Soft Drinks

AGUA MANATIAL EN BOTELLA \$10.000

AGUA MANATIAL CON GAS \$10.000

SODA \$9.000

SODAS SABORIZADAS \$22.000

Jamaica, Tamarindo , Maracuyá

GASEOSAS \$9.000

Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger, Agua Tonica.

CERVEZAS

Beers

Artesanal

KUMBIA

Rubia, Calypso, Miel, Lagers \$18.000

Importadas

STELLA ARTOIS \$12.000

CORONA \$12.000

Nacionales

CLUB COLOMBIA \$9.000

AGUILA \$9.000

LIMONADA

Lemonade

NATURAL \$12.000

COCO \$14.000

YERBABUENA \$14.000

JUGOS NATURALES

Natural Juices

FRESA	\$15.000
MORA	\$15.000
MARACUYA	\$15.000

ENTRADAS

Startes

CHICHARRONES DE MERO

Cubos de mero apanado, basados en suero con syracha, acompañado de bollo 3 quesos.

FRYED GROUPER CUBES

Grouper, spicy sour cream, 3 cheese bollo.

TIRADITO DE ATÚN FRESCO DE ALETA AMARILLA

Tiradito peruano, atún fresco curado, ponzu de naranja, cubos de aguacate y pepino encurtido.

YELLOW FIN TUNA TIRADITO

Peruvian recipe. fresh yellow fin tuna, orange ponzu, avocado-, cucumber

TARTAR DE ATÚN DE ALETA AMARILLA

Atún fresco en cubos, marinado con ponzu, aceite de ajonjolí . Sobre aguacate

YELLOWFIN TUNA TARTAR

Fresh yellowfin tuna, marinated with, ponzu, Avocado

LOBSTER ROLL

Langosta, brioche, kiupi.

LOBSTER ROLL

Lobster , brioche bread

PULPO A LA GALLEGA

\$50.000

Rodajas de pulpo fresco, sal marina , paprika y aceite de oliva español. Sobre patatas.

GALLEGA OCTOPUS

Octopus slices , marine salt , paprika . Spanish olive oil.

RILLETE DE PARGO

\$45.000

Pargo ahumado en rillete, risotto de coco, aceite de albahaca.

RED SNAPPER RILLETE

Smoked red snapper. Coconut Rissoto.

MEJILLONES EN QUESO AZUL

\$60.000

Mejillones en salsa de queso azul, vino blanco.

BLUE CHEESE MUSSELS

Mussels in blue cheese sauce.

TATAKI DE ATÚN GRANA PADANO

\$55.000

Cortes de atún en crema grana padano y cítricos

GRANA PADANO TUNA TATAKI

Fresh tuna slices , grana padano cream

CEVICHE CARRETILLERO

\$50.000

Róbalo / Mero, calamar, leche de tigre, salsa carretillera.

Peruvian recipe, fresh local fish cubes (grouper- seabass), leche de tigre, onion, fried calamari, red smoked paprika topping.

AGUACHILE DE PESCA FRESCA

\$50.000

Láminas de pesca en sashimi, aguachile. ceniza de Cebolla.

FRESH FISH AGUACHILE

Fresh fish Sashimi, aguachile sauce.

FUERTES

Main Dishes

LOMO FINO 3 PIMIENTAS **\$75.000**

Steak de lomo fino, mantequilla de pimientos y papas criollas

3 PEPPER SAUCE TENDER LOIN
Tender loin steak, pepper butter, potatoes.

POLLO AHUMADO LUNA **\$55.000**

Pollo de campo al jospers, especias, papa criolla.

LUNA SMOKED CHICKEN
Smoke chicken, yellow potatoes.

ENSALADA MEDITERRANEA **\$55.000**

Langostinos, mix de lechuga, queso pecorino.

MEDITERRANEAN SALAD
Lettuce mix, prawns, mozzarella cheese.

FIDEUA DE CANGREJO **\$70.000**

Jaiba, róbalo, ají panka.

CRAB FIDEUA.
Fresh crab Spanish fideua , fish cubes.

ARROZ CREMOSO DE LANGOSTINO **\$75.000**

Langostinos frescos, bisqué, ají panka ahumado.

PRAWNS CREAMY RICE

PAELLA DE PESCA Y CALAMAR **\$70.000**

Socarrat de róbalo, calamares y pulpo

MEDITERRANEAN PAELLA
Spanish rice, octopus, calamari and fish.

TOSTADA DE ATÚN **\$55.000**

Atún aleta amarilla, tortilla de maíz

TUNA TOAST

Corn toast, yellowfin tuna ponzu.

ROBALO A LA MEUNIER **\$70.000**

Filete de robalo al sartén bañado en salsa meunier a base de mantequilla, alcaparra, vino blanco.

MEUNIER SAUCE SEA BASS

Sea bass fillet, meunier sauce, butter, white wine, capers.

PARGO AL CARBÓN **SEGÚN TAMAÑO**

Pargo palmero, chimuchurri shizo

GRILLED RED SNAPPERS

LANGOSTA FRESCA **SEGÚN TAMAÑO**

Langosta al Jospers

FRESH REEF LOBSTER

TACOS DE BIRRIA **\$50.000**

Tortilla de maíz , birria de punta de anca.

BIRRIA BEEF TACOS
Corn toast, Angus beef.

ENTRAÑA BLACK ANGUS **\$110.000**

Corte de entraña black angus al Jospers adición de maíz tierno y queso

BEEF SKIRT STEAK

Beef skirt grilled on the Jospers Owen.
Sweet corn

ARROZ NORTEÑO PERUANO DE MARISCOS.
..... **\$65.000**

Receta norteña peruana, con fondo verde, pulpo y pesca.

NORTEÑO PERUVIAN RICE
Peruvian recipe, fresh seafood.

FETTUCINI DE LANGOSTA Y CORAL
DE LANGOSTINO
..... **\$90.000**

Pasta artesanal, langosta al jospier, coral de cabeza de langostino, stracciatela.

LOBSTER PASTA
Fettucini, grilled lobster, prawn bisque.

CROQUETAS DE POSTA NEGRA CARTAGENERA
..... **\$40.000**

Croquetas rellenas de arroz con coco, carne de posta, salsa cartagenera y queso manchego.

POSTA CARTAGENERA CRÓQUETS
Colombian recipe of the "posta cartagenera" meat, coconut rice, manchego cheese.

NACHOS DE JAIBA
..... **\$50.000**

Nachos de Maiz, jaiba desmenuzada, chalaquita peruana.

CRAB NACHOS
Corn tortillas, crab, Peruvian chalaquita.

CHUPE (SOPA)PERUANO DE LANGOSTINOS
..... **\$50.000**

Receta peruana a base de fondo de langosta, langostinos y pesca, fondo de arroz.

PERUVIAN SOUP
Peruvian recipe, lobster bisque, prawns, fresh fish soup. Rice.

OPCIONES VEGETARIANAS

Vegetarian Options

TACOS DE ESQUITE **\$45.000**

Maíz dulce, suero, tajín, tortillas de maíz

ESQUITE TACOS

Mexican tortilla, sweet corn, sour, tajín.

PAELLA VEGETARIANA **\$45.000**

Arroz bomba, fondo vegetariano, hongos.

VEGETABLES PAELLA

Bomba rice, vegetables fumet, vegetables from the farm, finished in the wood oven.

HAMBURGUESAS

Burgers

HAMBURGUESA **\$45.000**

Black angus, brioche. Queso y tocino

BURGER

Angus beef burger . Cheese and bacon

PIZZAS A LA LEÑA

Wood-Fired Pizza

PIZZA HAWAIANA **\$45.000**

Pomodoro, jamón, piña, mozzarella, parmesano

HAWAIIAN

Pomodoro, jamón, piña, mozzarella, parmesano

PIZZA PEPPERONI **\$50.000**

Pomodoro, peperoni, mozzarella.

PEPPERONI

Peperoni and cheese.

PIZZA NATY **\$90.000**

Burrata de búfala, prosciutto y aceite de trufa negra

Buffalo Burrata, Prosciutto, and Black Truffle Oil

PIZZA MARGARITA **\$40.000**

Pomodoro, mozzarella, tomates, albahaca

MARGARITA

Margarita , tomatoes and basil

MENÚ INFANTIL

Little Diners ' Menu

NUGGETS KIDS **\$35.000**

Pollo / pescado, con papas francesas

NUGGETS KIDS

Chicken / Fish nuggets and French fries

PASTA AL BURRO **\$30.000**

Butter pasta