



Entradas

Tataki de bonito: Bonito apenas marcado al fuego, palta cremosa, sésamo tostado y ponzu cítrico que equilibra y seduce.

Maridaje: Sauvignon Blanc

Conchas a la mantequilla de limón mandarino: Selladas con delicadeza, acariciadas por cítricos frescos y un susurro aromático de sacha culantro.

Maridaje: Sauvignon Blanc

Roastbet y ensaladilla de tomatillos orgánicos: Lenta cocción que despierta su dulzor natural, acompañada de tomatillos orgánicos, hojas tiernas y una vinagreta sutil.

Maridaje: Malbec

Fondos

Osobuco y hongos con puré sedoso de papas y parmesano Reggiano: Tiempo, paciencia y profundidad, carne melosa, hongos terrosos y un sedoso puré de papa al parmesano que abraza al paladar.

Maridaje: Cabernet Sauvignon

Paiche amazónico con arroz al curry charapa: La suavidad del río convertida en plato, sobre arroz meloso al curry charapa y vegetales de la selva.

Maridaje: Chardonnay

Raviol de zapallo loche y beterragas rostizadas: Pasta artesanal rellena de dulzor y color, bañada en mantequilla noisette aromatizada con salvia y tartar de beterragas rostizadas.

Maridaje: Rosé

Postres

Corazón de chocolate blanco: Se abre al tacto y libera un centro vibrante de maracuyá, manzanas al pisco que endulzan y envuelven. Un final que late, se rompe y se comparte.

Maridaje: Brut Rosé

Sorbet de rosas y chocolate: Frío, floral y provocador. Rosas que perfuman al instante, hibiscus cítrico que despierta los sentidos y fresas crujientes que permanecerán en la memoria.

Maridaje: Chardonnay



Starters

Bonito Tataki: Lightly seared bonito, creamy avocado, toasted sesame seeds and a citrus ponzu that balances and seduces.

Wine pairing: Sauvignon Blanc

Scallops in Mandarin Lime Butter: Delicately seared, caressed by fresh citrus notes and a subtle aromatic touch of sacha culantro.

Wine pairing: Sauvignon Blanc

Roastbet with Organic Tomatillo Salad: Slow-cooked to bring out its natural sweetness, served with organic tomatillos, tender greens and a delicate vinaigrette.

Wine pairing: Malbec

Main Courses

Osso buco with mushrooms, silky potato purée and Parmigiano Reggiano: Time, patience and depth: tender, succulent meat, earthy mushrooms and a silky potato purée with Parmesan that embraces the palate.

Wine pairing: Cabernet Sauvignon

Amazonian paiche with charapa curry rice: The smoothness of the river transformed into a dish, served over creamy charapa curry rice and jungle vegetables.

Wine pairing: Chardonnay

Loche squash ravioli with roasted beetroot: Artisanal pasta filled with sweetness and color, bathed in sage-scented brown butter and roasted beetroot tartare.

Wine pairing: Rosé

Desserts

White Chocolate Heart: It opens at the touch, releasing a vibrant passion fruit center, pisco-poached apples that sweeten and envelop. A finale that beats, breaks and is meant to be shared.

Wine pairing: Brut Rosé

Rose and Chocolate Sorbet: Cold, floral and provocative. Roses that perfume the moment, citrusy hibiscus that awakens the senses, and crunchy strawberries that linger in memory.

Wine pairing: Chardonnay