

0770

de RAMÓN FREIXA



TAPAS

Croqueta de jamón ibérico, roast beef y perlas de aceite de oliva <i>Iberian ham croquette, roast beef, and olive oil pearls</i>	\$80.000
Bocatacos de rabo de toro con langostinos y encurtidos <i>Oxtail bites with prawns and pickles</i>	\$70.000
Jamón 5J con pan de masa madre a la brasa y tomate <i>Grilled 5J ham with sourdough bread and tomato</i>	\$190.000
Chicharrón de pulpo y holandesa de rocoto <i>Octopus crackling and rocoto hollandaise</i>	\$75.000
Pan al vapor con costilla de cerdo glaseada, salsa bull y encurtidos <i>Steamed bread with glazed pork ribs, bull sauce, and pickles</i>	\$38.000
Brioche frito, relleno de tartar de langostinos <i>Fried brioche, filled with shrimp tartare</i>	\$40.000
Mar y montaña: pulpo y panceta a la brasa acariciado con una salsa agridulce de lulo <i>Sea and mountains: grilled octopus and bacon drizzled with a sweet and sour lulo sauce</i>	\$100.000
Buñuelos de langosta con salsa especiada <i>Lobster fritter with spicy sauce</i>	\$50.000

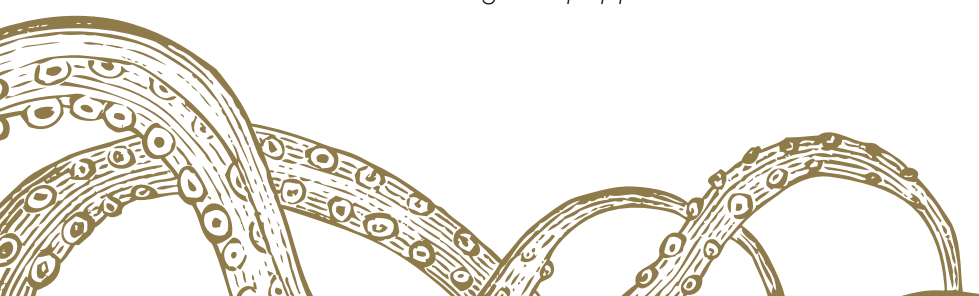
CRUDOS Y VEGETALES

RAW DISHES AND VEGGIES

Guacamole realizado en directo con patacón xxi y chicharrón soufflé <i>Guacamole made live with XXL fried plantains and soufflé pork rinds</i>	\$55.000
Aguacate a las brasas con pico de gallo de queso costeño y cilantro <i>Grilled avocado with pico de gallo of Costa Rican cheese and cilantro</i>	\$23.000
Tartar de wagyu madurado acompañado de pan soufflé y huevo frito <i>Aged wagyu tartare served with soufflé bread and fried egg.</i>	\$140.000
Ensalada griega de verduras a la brasa, gargouillou de verduras con hierbas amargas y bechamel de levadura <i>Greek salad with grilled vegetables, vegetable gargouillou with bitter herbs, and yeast béchamel sauce</i>	\$50.000
Carpaccio de wagyu curado a la perigourdine, esféricos de queso y de trufa <i>Wagyu carpaccio cured à la Perigourdine, cheese and truffle spheres</i>	\$190.000
Tatin de tomates confitados con burrata rota, mortadela de pistachos y brotes de mostaza <i>Tatin of candied tomatoes with torn burrata, pistachio mortadella, and mustard sprouts</i>	\$58.000

DEL MAR FROM THE SEA

Pesca del día gratinada con alioli, buñuelos de manos de cerdo y caldo umami <i>Catch of the day au gratin with aioli, pork knuckle fritters, and umami broth</i>	\$74.000
Piña al carbón con langostinos y velo marino <i>Charcoal-grilled pineapple with shrimp and sea veil</i>	\$75.000
Lomo de atún bluefin, a la brasa con demiglase y robuchon de papa <i>Grilled bluefin tuna loin with demi-glaze sauce and potato robuchon</i>	\$300.000
Wellington de róbalo salvaje con salsa de cava y caviar <i>Wild sea bass Wellington with cava sauce and caviar</i>	\$150.000
Langosta asada a la parrilla y guisada con salsa de pimienta verde <i>Grilled lobster stewed in green pepper sauce</i>	\$260.000





DE LA TIERRA FROM THE LAND

Costilla de cerdo barbacoa asada con aji panca, yuca frita y ensalada de col	\$90.000
<i>Roasted barbecue pork rib with aji panca, fried yucca and cabbage salad</i>	
Cochinillo asado a las mil horas y papas criolla a la duquesa	\$350.000
<i>Roast suckling pig at noon and creole potatoes to the duchess</i>	
Canelón de asado de pollo gratinado con queso costeño	\$72.000
<i>Chicken roast cannelloni gratinated with costeño cheese</i>	
Strip loin wagyu acompañado de salsa de trufa y foie	\$550.000
<i>Wagyu strip loin served with truffle sauce and foie gras</i>	
Royal de pollo corral con raviolón de setas y calamar	\$65.000
<i>Chicken royal with mushroom and squid ravioli</i>	
Picanha de Wagyu con demiglace de res y gel de pimientos asados	\$190.000
<i>Wagyu picanha with beef demiglace and roasted pepper gel</i>	
Rib eye Angus, cristal del piquillo, texturas de papa y salsa oporto	\$280.000
<i>Angus rib eye, piquillo peppers, potato textures, and port sauce</i>	

ARROCES RICES

Socarrat de costilla de cerdo y pulpo	\$95.000
<i>Pork ribs socarrat and octopus</i>	
Arroz meloso de pollo de corral con verduras y camarones	\$85.000
<i>Creamy free-range chicken rice with vegetables and shrimp</i>	
Arroz a la brasa de cochinillo ibérico con alcachofas y langostinos tigre	\$285.000
<i>Iberian suckling pig rice with artichokes and tiger prawns</i>	

GUARNICIONES SIDES

Piña asada al carbón	<i>Grilled pineapple</i>	\$17.000
Mac and cheese	<i>Mac and cheese</i>	\$25.000
Mini ensalada del huerto		\$35.000
	<i>Mini garden salad</i>	
Papas fritas como en casa		\$19.000
	<i>French fries like home</i>	
Puré de yuca con queso paipa		\$25.000
	<i>Yucca puree with smoked paipa cheese</i>	
Lechuga asada con aderezo cesar		\$30.000
	<i>Grilled lettuce with caesar dressing</i>	
Espinacas a la crema		\$20.000
	<i>Creamed spinach</i>	

POSTRES DESSERTS

La mejor tarta de chocolate que te comerás hoy	\$30.000	
<i>The best chocolate cake you will eat today</i>		
Pensando el maíz en dulce: Flán, crispetas y cenizas de su mazorca	\$28.000	
<i>Thinking about sweet corn: Flan, popcorn, and corn cob ash</i>		
Tarta de queso de Ramón	<i>Ramon cheesecake</i>	\$33.000
Milhojas de maracuyá, cremoso de chocolate blanco y teja de almendra	\$20.000	
<i>Passion fruit millefeuille, creamy white chocolate and almond tile</i>		
Biscocho impregnado de café de Colombia y helado de caramelo salado	\$29.000	
<i>Biscocho impregnated with Colombian coffee and salted caramel ice cream</i>		
Goloso de chocolate, helado de pistacho, sal y aceite de oliva	\$47.000	
<i>Chocolate candy, pistachio ice cream, salt and olive oil</i>		
La única fruta del amor... Banano dulce asado al horno con helado y caramelizado de coco	\$22.000	
<i>The only fruit of love... Oven-roasted sweet banana with ice cream and caramelized coconut</i>		

