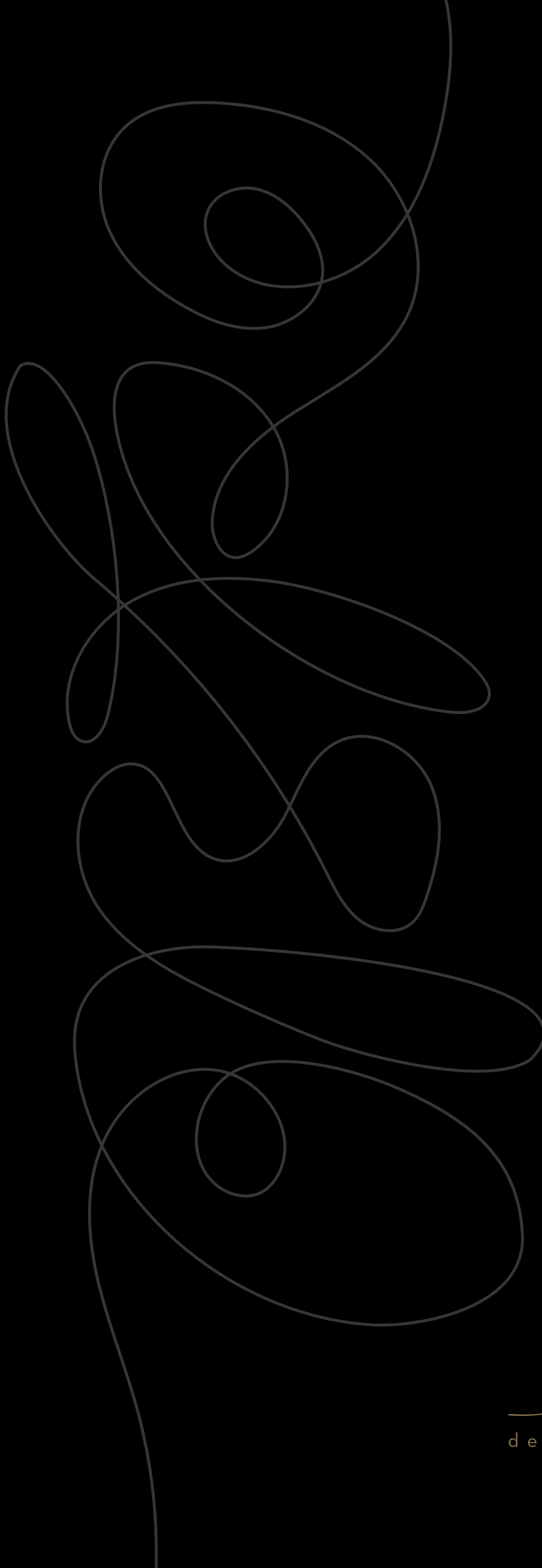


A series of elegant, overlapping, and flowing line art elements in a light gray color, resembling stylized leaves or calligraphic strokes, positioned on the left side of the page.

0770
de RAMÓN FREIXA



TAPAS

Croqueta de jamón ibérico, roast beef y perlas de aceite de oliva <i>Iberian ham croquette with roast beef and olive oil pearls</i>	\$87.000
Bocatacos de rabo de toro con langostinos y encurtidos <i>Oxtail tacos with shrimps and pickled vegetables</i>	\$82.000
Jamón 5J con pan de masa madre a la brasa y tomate <i>5J Iberian ham with grilled sourdough bread and tomato</i>	\$182.000
Chicharrón de pulpo y holandesa de rocoto <i>Crispy octopus with rocoto hollandaise</i>	\$77.000
Pan al vapor con costilla de cerdo glaseada, salsa bull y encurtidos <i>Steamed bun with glazed pork ribs, bull sauce, and pickles</i>	\$37.000
Brioche frito, relleno de tartar de langostinos <i>Fried brioche, filled with shrimp tartare</i>	\$32.000
Mar y montaña: pulpo y panceta a la brasa acariciado con una salsa agridulce de lulo <i>Surf and Turf: grilled octopus and bacon drizzled with sweet-and-sour lulo sauce</i>	\$112.000
Buñuelos de langosta con salsa especiada <i>Lobster fritters with spicy sauce</i>	\$72.000

CRUDOS Y VEGETALES

RAW DISHES AND VEGGIES

Guacamole realizado en directo con patacón xxi y chicharrón soufflé <i>Guacamole prepared tableside with XXL patacones and soufflé pork rinds</i>	\$62.000
Aguacate a las brasas con pico de gallo de queso costeño y cilantro <i>Grilled avocado with Costeño cheese pico de gallo and cilantro</i>	\$37.000
Tartar de wagyu madurado acompañado de pan soufflé y huevo frito <i>Aged Wagyu tartare served with soufflé bread and a fried egg.</i>	\$142.000
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>	\$47.000
Carpaccio de wagyu curado a la perigourdine, esféricos de queso y de trufa <i>Wagyu carpaccio cured à la Périgourdine, with cheese and truffle spheres</i>	\$192.000
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>	\$72.000

DEL MAR

FROM THE SEA

Pesca del día gratinada con alioli, buñuelos de manos de cerdo y caldo umami <i>Catch of the day gratinéed with aioli, pork knuckle fritters, and umami broth</i>	\$88.000
Piña al carbón con langostinos y velo marino <i>Charcoal-grilled pineapple with shrimps and marine veil</i>	\$98.000
Lomo de atún Bluefin Balfegó, a la brasa con demiglace y robuchon de papa <i>Grilled Balfegó Bluefin tuna loin with demi-glace sauce and Robuchon potatoes</i>	\$273.000
Wellington de róbalo salvaje con salsa de cava y caviar <i>Wild sea bass Wellington with cava sauce and caviar</i>	\$248.000
Langosta asada a la parrilla y guisada con salsa de pimienta verde <i>Grilled lobster finished in a green pepper sauce</i>	\$303.000





DE LA TIERRA FROM THE LAND

Costilla de cerdo barbacoa asada con aji panca, yuca frita y ensalada de col <i>Barbecue pork ribs with aji panca, fried yucca and cabbage slaw</i>	\$93.000
Cochinillo asado a las mil horas y papas fritas <i>Slow-roasted suckling pig with Duchess potatoes</i>	\$263.000
Canelón de asado de pollo gratinado con queso costeño <i>Roast chicken cannelloni gratinéed with costeño cheese</i>	\$88.000
Strip loin wagyu acompañado de salsa de trufa y foie <i>Wagyu strip loin served with truffle sauce and foie gras</i>	\$603.000
Royal de pollo corral con raviolón de setas y calamar <i>Free-range chicken royale with mushroom and squid ravioloni</i>	\$80.000
Picanha de Wagyu con demiglace de res y gel de pimientos asados <i>Wagyu picanha with beef demi-glance and roasted pepper gel</i>	\$233.000
Ribeye Angus, cristal de piquillo, texturas de papa y salsa de oporto <i>Angus ribeye, piquillo peppers, potato textures, and port wine sauce</i>	\$293.000

ARROCES RICES

Socarrat de costilla de cerdo y pulpo <i>Socarrat with pork ribs and octopus</i>	\$93.000
Arroz meloso de pollo de corral con verduras y camarones <i>Creamy rice with free-range chicken, vegetables and shrimp</i>	\$88.000
Arroz a la brasa de cochinillo ibérico con alcachofas y langostinos tigre <i>Charcoal-grilled rice with Iberian suckling pig, artichokes and tiger shrimps</i>	\$203.000

GUARNICIONES SIDES

Piña asada al carbón <i>Grilled pineapple</i>	\$16.000
Mac and cheese <i>Mac and cheese</i>	\$31.000
Mini ensalada del huerto <i>Mini garden salad</i>	\$31.000
Papas fritas como en casa <i>Homestyle French fries</i>	\$21.000
Puré de yuca con queso Paipa <i>Yucca purée with paipa cheese</i>	\$31.000
Lechuga asada con aderezo cesar <i>Grilled lettuce with Caesar dressing</i>	\$41.000
Espinacas a la crema <i>Creamed spinach</i>	\$41.000

POSTRES DESSERTS

La mejor tarta de chocolate que te comerás hoy <i>The Best Chocolate Cake You'll Eat Today</i>	\$37.000
Pensando el maíz en dulce: Flán, crispetas y cenizas de su mazorca <i>A Sweet Take on Corn: Flan, popcorn, and corn cob ash</i>	\$37.000
Tarta de queso de Ramón <i>Ramón's cheesecake</i>	\$31.000
Milhojas de maracuyá, cremoso de chocolate blanco y teja de almendra <i>Passion fruit millefeuille, white chocolate cream and almond tile</i>	\$38.000
Biscocho impregnado de café de Colombia y helado de caramelo salado <i>Sponge cake soaked in Colombian coffee and salted caramel ice cream</i>	\$26.000
Goloso de chocolate, helado de pistacho, sal y aceite de oliva <i>Chocolate delight, pistachio ice cream, salt and olive oil</i>	\$51.000
La única fruta del amor... Banano dulce asado al horno con helado y caramelizado de coco <i>The Only Fruit of Love... Oven-roasted banana with ice cream and caramelized coconut</i>	\$26.000

