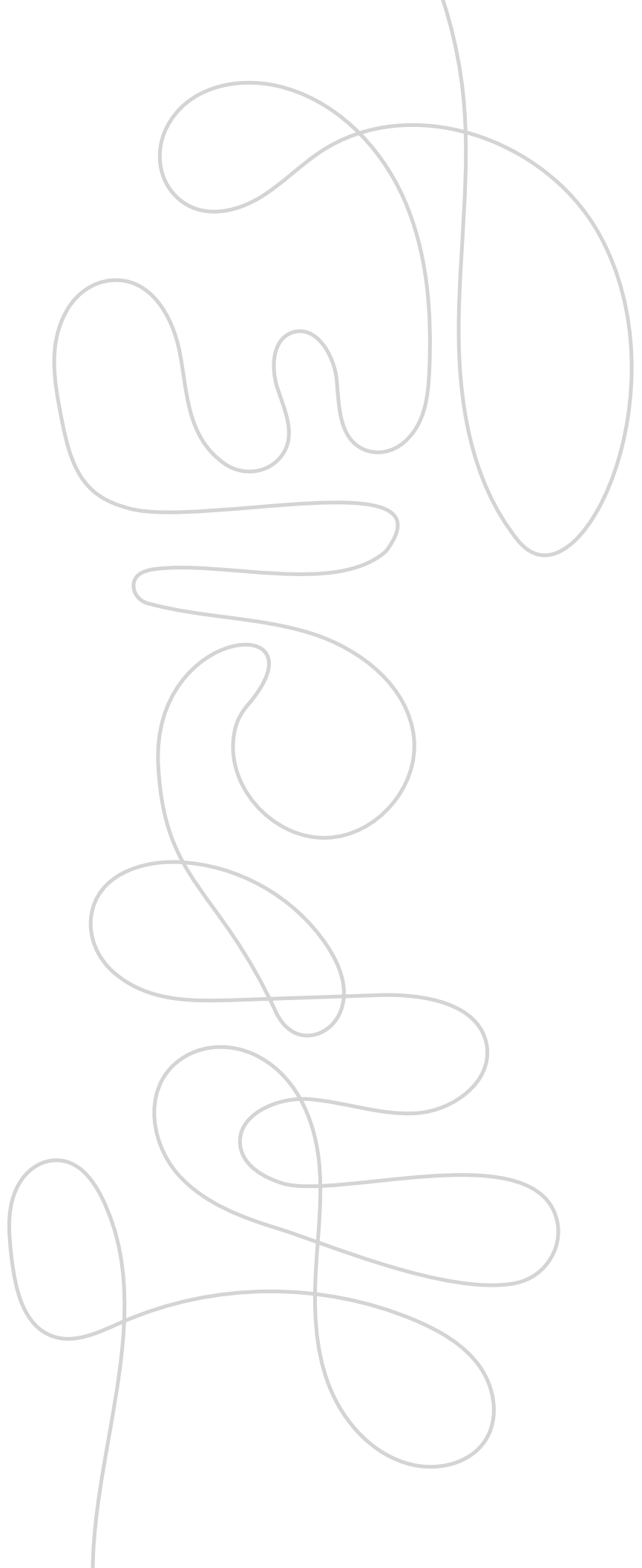


A large, intricate, light gray line drawing on the left side of the page. It consists of a single continuous line that forms a complex, organic shape with many loops, swirls, and elongated sections, resembling a stylized plant or a calligraphic flourish.

errio

de RAMÓN FREIXA

PARA COMPARTIR TO SHARE

Tiradito de salmón al limón, yuzu, trufa y polvo de miso <i>Salmon tiradito with lime, yuzu, truffle, and miso powder</i>	\$68.000
Laminado de atún Bluefin Balfegó con vinagreta de cítricos, shiitakes confitados y katsuobushi <i>Sliced Balfegó Bluefin tuna with citrus vinaigrette, candied shiitakes and katsuobushi</i>	\$125.000
Crujiente de arroz y nori con tartar de atún Bluefin Balfegó <i>Crispy rice and nori with Balfegó Bluefin tuna tartare</i>	\$90.000
Tiradito de vieiras con suero de cebolleta, mango biche y palmito fresco <i>Scallop tiradito with chive whey, green mango and fresh palm heart</i>	\$90.000
Uzusukuri de pesca del día con emulsión de ají amarillo, algas y aderezo criollo <i>Uzusukuri of the catch of the day with aji amarillo emulsion, seaweed and creole dressing</i>	\$55.000
Ostras frescas con ponzu de maracuyá y huevos de trucha <i>Fresh oysters with maracuyá ponzu and trout roe</i>	\$100.000
Gilda de atún Bluefin Balfegó con pesca fresca, encurtidos y mayonesa de kimchi <i>Balfegó Bluefin tuna gilda with fresh fish, pickles and kimchi mayonnaise</i>	\$60.000
Taco nori de cangrejo <i>Crab nori taco</i>	\$65.000

NUESTROS PLATOS PASADOS POR COCINA

OUR DISHES PASSED THROUGH OUR KITCHEN

Crispy rice de salmón <i>Crispy rice with salmon</i>	\$45.000
Dumpling de setas con béchamel trufada y demi glace de res <i>Mushroom dumpling with truffled béchamel and beef demi glace</i>	\$35.000
Vegetales tempurizados con alioli de trufa <i>Tempura vegetables with truffle aioli</i>	\$60.000
Huevos rotos con arroz frito y langostinos a la brasa <i>Broken eggs with fried rice and grilled shrimps</i>	\$85.000
Dentro de un coco, langostinos roca con salsa de miel y curry, béchamel de coco y crustáceos <i>Served inside a coconut, rock shrimps with honey curry sauce, coconut béchamel and crustacean powder</i>	\$85.000

MAKI ROLL

SPICY TUNA Atún Bluefin Balfegó, cebollín, wonton, salsa spicy y topping de aguacate <i>Balfegó Bluefin tuna, chives, wonton, spicy sauce, topped with avocado</i>	\$140.000	DINAMITA Osaka, salsa dinamita, hoja de soya y mantequilla clarificada de trufa <i>Osaka, dynamite sauce, soy leaf and truffled ghee</i>	\$75.000
SPICY SALMÓN Salmón, cebollín, salsa spicy, aguacate, topping de salmón y wonton crocante <i>Salmon, chives, spicy sauce, avocado, topped with salmon and crispy wonton</i>	\$75.000	FUJI ROLL Snow crab, cebollín, alga wakame, aguacate y topping de camarones tempurizados en salsa de wasabi <i>Snow crab, green onion, wakame seaweed, avocado, and topping of tempura shrimp in wasabi sauce</i>	\$55.000

MAKI ROLL

LOBSTER ROLL \$75.000

Relleno de tartar de langosta, wonton frito, topping de pesca local, mayonesa agripicante y brotes de cilantro

Stuffed with lobster tartar, fried wonton, local fish topping, spicy mayo and cilantro sprouts

ANGUS ROLL \$90.000

Tartar de rib eye de angus, con mayonesa de mostaza, alcaparras y pepinillos, topping de picaña de angus, mayonesa spicy y chips de ajo

Angus rib eye tartare with mustard mayonnaise, capers, and pickles, topped with Angus picanha, spicy mayo, and garlic chips

OSAKA ROLL \$105.000

Pulpo, espárrago frito, mayonesa de rocoto y topping de atún Bluefin Balfegó

Octopus, fried asparagus, rocoto mayonnaise, topped with Balfegó Bluefin tuna

SASHIMI

ATÚN ROJO BLUEFIN BALFEGÓ

Red Balfegó Bluefin tuna \$60.000

SAKE *Salmon* \$35.000

PESCA DEL DÍA *Catch of the day* \$40.000

UNAGUI *Eel* \$48.000

VARIEDAD SASHIMI O NIGIRIS (6 unidades de acuerdo a su elección)

Sashimi or Nigiri Selection
(Six pieces of your choice) \$110.000

SAHARA ROLL \$92.000

Tartar de pesca del día con salsa spicy, cebollín, topping de salmón y mayonesa acevichada

Tartare of the day's catch with spicy sauce, chives, salmon topping, and ceviche mayonnaise

CALIFORNIA ROLL \$80.000

Roll tempurizado relleno de ensalada de palmito Kanikama con pepino y aguacate, topping de salmón curado con mayonesa de chipotle y masago

Tempura roll filled with kanikama and hearts of palm salad with cucumber and avocado, topped with cured salmon with chipotle mayonnaise and masago

NIGIRI

ATÚN BLUEFIN BALFEGÓ \$75.000

con emulsión de rocoto y pico de gallo

Balfegó Bluefin tuna with rocoto emulsion and pico de gallo

SAKE \$47.000

Salmón con trufa y yema curada
Salmon with truffle and cured egg yolk

PESCA DEL DÍA EN AJADA \$45.000

Catch of the day in ajada sauce

UNAGUI Eel \$45.000

PICANHA CERTIFIED, CON GRASA

DE WAGYU Y FOIE \$70.000

Certified picanha with Wagyu fat and foie gras

Precios en pesos colombianos. 8% de imposable incluido. Advertencia sobre propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los recaudos recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y comercio: (601) 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000-910165, para que radique su queja. También puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo - Queja cobro de propina. Prohibido el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas (Ley 124 de 1994). El exceso de alcohol es perjudicial para la salud (Ley 30 de 1980). RNT#3377

Prices in Colombian pesos. 8% taxes included. Tip Warning: We inform to all customers that this commercial establishment suggests to all customers a 10% of the total bill as tip. This amount may be accepted, rejected or modified by you according to your assessment of the service received. Once you request the bill, let the waiter know if you desire to have the tip added to it or not, or specify the amount you would want to give as tip. In this commercial establishment, the money collected as tips is intended solely and exclusively to recognize the work of the service chain's people. If you have any inconvenience with the tip collection, contact the Citizen Service Line of The Superintendence of Industry and Commerce (SIC): (601) 592 0400 in Bogotá or the rest of the country's national toll-free line: 01 8000-910165 to file your complaint. You can also file it through the mail contactenos@sic.gov.co writing in the subject or text of the mail - Complaint for tip collection. It is illegal to sell alcoholic beverages to minors and pregnant women (Law 124, 1994). An excess of alcohol is harmful to your health (Law 30, 1980). RNT#3377