

Exclusive



Tomahawk Bourbon

900g

\$ 1750 MXN



Un espectáculo gastronómico para los amantes de la carne. Este majestuoso **corte Tomahawk** es marinado con **whisky bourbon añejado**, aportando notas ahumadas y dulces. Sellado a la perfección sobre brasas de leña y terminado en horno para alcanzar una textura tierna y jugosa. Servido con una **papa rústica** horneada con crema de hierbas y una guarnición de **vegetales salteados en mantequilla de avellanas**.



Langosta a la Parrilla

600g

\$ 1450 MXN



Para los paladares más exigentes, nuestra **langosta fresca** es sellada a la parrilla para potenciar su sabor natural y finalizada con un delicado baño de **mantequilla inficionada con ajo rostizado y limón amarillo**. Acompañada de una fina selección de **espárragos al vapor con sal de mar** y **vegetales asados con un toque de aceite de trufa**.



Mar & Tierra Especial

langosta de 200g, filete mignon 200g

\$ 950 MXN



Una combinación sublime de los sabores del océano y la tierra. Langosta caribeña fresca, marinada en mantequilla de ajo y finas hierbas, perfectamente sellada para conservar su jugosidad. Acompañada de un filete de res de primera calidad, bañado en una exquisita salsa de ciruela al vino tinto, que aporta un equilibrio entre dulzura y profundidad. Servido con un sedoso puré de camote especiado y una selección de vegetales asados al romero.



Camarón tigre salteado al sartén a la mantequilla en mantequilla dorada, ajo confitado, vino blanco y perejil fresco.

Camarón Tigre

400g

\$ 700 MXN



Langosta en Salsa

de **Ají Amarillo con Quinotto Peruano**

Langosta tierna envuelta en una cremosa salsa de ají amarillo, servida sobre un quinotto de queso fresco y hierbas andinas que aportan frescura y tradición a cada bocado.

\$ 1450 MXN



10% DE DESCUENTO
EN VINOS SELECCIONADOS

AL ADQUIRIR UN PLATILLO PREMIUM

SOCIOS 20% DE DESCUENTO
EN CARTA DE VINOS



LIMÁ

RAÍZ PERUANA

NO HAY SEGUNDO SIN PRIMERO

TEQUEÑOS

Rellenos de queso y servidos con guacamole



CEVICHE VEGANO

Carne de mango con pepino, aguacate, rábanos, sandía, eneldo fresco, cebolla y lima



PURO CEVICHE

Pesca del día con leche de tigre, boniato, maíz, rocoto, lima, cilantro y cebolla morada



CEVICHE CANALLA

Marisco del día braseado con leche de tigre, ají amarillo y crema de coco



TOSTONES DE SALMÓN

Salmón marinado con plátano macho, aceite de sésamo, mayonesa wasabi y cebolla crujiente



BOMBITAS

Patatas rellenas de carne picada a cuchillo, acompañadas de crema de rocoto y criolla



SOMOS CRIOLLOS, SOMOS FUERTES

TALLARINES VERDES

Espaguetis peruanos, espinacas, albahaca, ajo, queso fresco, pecanas tostadas y papa de huancaína



ANTICUCHOS DE PESCADO

Pesca del día servida con salsa de chupe de camarones y crocante de arroz



ANTICUCHOS DE POLLO

Brocheta de pollo marinado con ají, panca, orégano y comino. Servido con yuca frita y ensalada parrillera



SOMOS CRIOLLOS, SOMOS LOS MEJORES

AJÍ DE GALLINA

Crema de ají amarillo, pollo salteado, aceitunas, bojita y pecanas. Acompañado de arroz con choclo



RIB EYE DE RES NIKKEI

Una combinación perfecta entre la tradición japonesa y la peruana, donde el Rib Eye se adereza con una mezcla de salsa de soya, jengibre y un toque de wasabi. Una fusión de sabores que te transporta de inmediato a la cocina Nikkei, equilibrada, sabrosa y sofisticada



REFLEJO DE PERÚ

Un exquisito filete de res salteado, donde la tradición peruana se fusiona con la esencia de la chifa (cocina china-peruana). Acompañado de una salsa de ostras y arroz chaufa.



U
ULTIMATE
LEISURE CLUB

OPCIONES PARA SOCIOS

BRASEADO

Tentáculo de pulpo macerado en salsa anti-cuchera terminado a la brasa acompañado de crema de akí panka



NORTEÑO

Arroz a la norteña cocinado con langostinos y trozos de pimiento del piquillo



EL SECO
A LA NORTEÑA

Guiso de carne muy suave macerada en cerveza y acompañada de una base de arroz de alubias blancas, salsa criolla y arroz blanco



LO MAS DULCE DEL CUSCO

EL ALFAJOR

Manjar casero de vaina de vainilla



CACHANGA

Pasta de cachanga de chocolate, ganache de chocolate, salsa de chocolate, salsa de avellanas y nueves pecanas caramelizadas



SUSPIRO LIMEÑO TRADICIONAL

Delicado manjar blanco cubierto con merengue italiano aromatizado con vino oporto.



EL HELADO QUE CALIENTA

Carpaccio de papaya, sorbete de pisco, mote, menta y guanábana



ARROZ CON LECHE MAZAMORRERO

Clásico combinado casero de arroz con leche y mazamorra morada (limeña con piña, durazno y guindones)



KID'S MENU

BOCADITOS DE JAMÓN Y QUESO CON PAPAS CRUNCH



ESPAGUETIS CON TOMATE Y QUESO PARMESANO



DEDITOS DE PESCADO FRITOS MAC AND CHEESE



MILANESA DE POLLO CON PAPAS FRITAS



COPA DE HELADO



ALÉRGENOS

-  LÁCTEOS
-  NUECES
-  GLUTEN
-  APIO

-  SÉSAMO
-  SULFITO
-  HUEVO
-  CRUSTÁCEOS

-  ALTRAMUCES
-  MOLUSCOS
-  PESCADO
-  SOJA

-  CACAHUETES
-  MOSTAZA



