



ENTRADAS

ALITAS HABANERAS /AGRIDULCE.....L. 300

Jugosas y crujientes alas de pollo, bañadas a tu elección en intensa salsa de habanero o una delicada y equilibrada salsa agridulce

PATATAS BRAVASL. 158

Crujientes trozos de papa dorada, servidas con nuestra autentica salsa brava de sabor ligeramente picante, perfectas para acompañar o disfrutar como entrada.

CEVICHE BLOODY MARY.....L. 259

Delicado camarón fresco marinado en jugo de limón y especias, combinado con tomate, pepinillo coctel y un toque de picante al estilo boody mary.

NACHOS DEL RINCÓN SAN MARTÍN.....L. 254

Chips de maíz, salsa de queso cheddar, guacamole, chili beans y un fresco pico de gallo.

CARPACCIO DE TERNERAL. 299

Finas láminas de res curada, servida con virutas de queso parmesano añejo, Alcaparras encurtidas, rúcula fresca, aceite de oliva y reducción balsámica.

CEVICHE DE MEJILLONES.....L. 226

Frescos mejillones marinados en jugo de lima, acompañados con cebolla morada, tomate, cilantro. Presentados en su concha natural. Acompañado con tajadas de plátano crocantes.

HUMMUS DE TOMATE DESHIDRATADO.. L. 270

Suave puré de garbanzos con tahini, enriquecido con tomates deshidratados, servidos con pan pita tostado hecho en casa.

ENSALADAS

ENSADA DE ARÚGULA CON PROSCIUTTO, MOZZARELLA Y SANDÍAL. 249

Hojas verdes y arúgula fresca acompañada de finas lonjas de prosciutto, mozzarella y perlas de sandía y un toque de vinagreta balsámica de la casa.

ENSALADA CESAR SOBRE TOSTADAS DE PAN SOURDOUGH.....L. 152

Crujientes rebanadas de pan sourdough artesanal coronadas con hojas de lechuga fresca, aderezo cesar casero, lascas de queso parmesano, alcaparras y tomates Cherries.

ENSALADA DE HORTALIZA CON LIMONETA DIJÓNL. 231

Selección fresca y colorida de hortalizas de temporada, delicadamente aliñadas con una limoneta vibrante a base de mostaza Dijon.

SOPAS

SOPA DE ALBÓNDIGAS.....L. 350

Caldo casero de albóndigas de res sazonadas con hierbas aromáticas y verduras frescas.

CREMA DE MAÍZ CON CRUTÓN DE SERRANOL. 215

Suave y aterciopelada crema de maíz dulce, un toque de mantequilla y especias, servida con crutón de serrano dorado al horno.

SOPA DE TORTILLA.....L. 310

Receta tradicional preparada con caldo de ave, tomate y chiles secos, servida con tiras de tortillas de maíz frita, aguacate, queso fresco y un toque de crema.

PASTAS

RAVIOLIS RELLENOS DE ESPINACA Y QUESO /SALSA PICANTE.....L. 300

Rellenos de espinaca salteada y mezcla de quesos, bañados en una salsa cremosa con un toque picante.

RIGATONI A LA BOLONESA.....L. 297

Pasta corta al dente servida con una rica salsa boloñesa, cocinada lentamente con tomates, vino tinto, cebolla y hierbas aromáticas.

LINGUINI EN SALSA TRES QUESOSL. 289

Linguini al dente bañada en una cremosa salsa a base de tres quesos: tiras de pollo a la parrilla, parmesano, mozzarella y queso azul, con toque de pimienta y perejil fresco picado.

PIZZAS

PIZZA HAWAIANA.....L. 363

Clásica combinación de jamón y piña sobre base de salsa de tomate y queso mozzarella fundido.

PIZZA DE PEPPERONI.....L. 344

Base de salsa de tomate y queso mozzarella fundido, cubierta con rodajas de pepperoni ligeramente crujiente.

PIZZA DE QUESO AZUL CON DÁTILES DESHIDRATADOS.....L. 308

Una base de salsa rosa, blend de queso azul y mozzarella fundido, dátiles deshidratados.



HAMBURGUESAS Y EMPAREDADOS

KING LOUIS L. 279

Pechuga de pollo jugosa y crujiente, servida en pan brioche, queso entremont, alioli, lechuga fresca y rodajas de tomate. Con el carácter de la cocina francesa.

HAMBURGUESA SAN MARTÍN L. 374

Jugosa carne de res 100% premium, servida en pan brioche de la casa, acompañada con queso cheddar, lechuga fresca, rodajas de tomate, cebolla y nuestro aderezo especial de la casa.

ITALIANÍSIMO L. 322

Preparado con salami Génova, pepperoni, jamón virginia, acompañado de provolone, emmental y tomate deshidratado al sol todo servido en pan Ciabatta fresco hecho en casa.

PANINO CUBANO L. 263

Lleno de finas lascas de jamón virginia, carne de cerdo en cocción lenta, queso suizo, pepinillo y mostaza amarilla.

ITALIANÍSIMO VEGETARIANO L. 240

Pan ciabatta ligeramente tostado, relleno de vegetales rostizados a la parrilla (berenjena, zucchini y zanahoria) acompañado con pesto artesanal y un de reducción balsámica.

CARNES

TOMAHAWK DE CERDO L. 300

Sazonado con especias artesanales y asado a la parrilla y terminado al horno para resaltar su sabor natural. Acompañado de nuestro chimichurri criollo.

GUISO GRIEGO L. 375

Trozos tiernos de carne de res, cocidos lentamente en su salsa, acompañado de arroz blanco.

FILETE DE RES CON

CHIMICHURRI L. 565

Corte premium de res, asado a la parrilla al punto ideal para resaltar su sabor y jugosidad natural. Acompañado con nuestro chimichurri criollo.

PECHUGA DE POLLO CON

SALSA DE HONGO L. 306

Jugosa pechuga de pollo a la plancha, servida con una cremosa salsa de hongo elaborada con champiñones frescos, un toque de ajo, vino blanco y crema.

PECHUGA DE POLLO A

LAS BRASAS L. 306

Pechuga de pollo marinada y asada a las brasas. Servida con nuestro chimichurri criollo de la casa.

CURVINA AL VAPOR EN

CANASTITA DE BAMBÚ L. 299

Cocido al vapor en su punto ideal, servido en una tradicional canasta de bambú que intensifica su aroma.

CAMARONES EN MOJO

DE AJO L. 477

Jugosos camarones salteados en mojo de ajo, cebolla, zumo de limón, hojuelas de chile, con un toque de perejil fresco.

SALMÓN TERIYAKI L. 506

Filete de salmón fresco, glaseado con una suave y brillante salsa teriyaki casera elaborada con soya, jengibre, ajo y un toque de miel.

PLATO TÍPICO L. 451

Cocina tradicional local, jugosa carne asada a la parrilla, frijoles fritos, plátano frito, chorizo sureño, arroz fresco, aguacate, queso, mantequilla y chismol de la casa.

ACOMPAÑAMIENTOS

CUALQUIER OPCIÓN A L. 102

ARROZ BLANCO

ENSALADA VERDE

PAPA WAFFLE

RICE AND BEANS

VEGETALES EN MANTEQUILLA DE AJO

COLIFLOR PARRILLADA CON HUMMUS DE TOMATE DESHIDRATADO

PASTA CORTA AL BURRO

POSTRES

PASTEL SELVA NEGRA L. 138

Bizcocho genovés de chocolate con nata montada y cerezas, recubierta de virutas de chocolate.

HELADO FRITO L. 138

Bola de helado envuelto en masa de tempura frita.

PASTEL DE QUESO L. 138

Clásico cremoso pastel de queso sobre una cama de galletas María

FLAN DE COCO L. 138

Un clásico postre cremoso con delicado sabor a coco y un toque de caramelo.