

ZOK NAK



atelier
BY KENIA SALAS

La palabra atelier signifi ca:

taller , espacio empleado por

los artistas para realizar su

actividad creadora... Kenia

Salas Agüero desde la cuchara

de su cocina reinventando

platos, con un cambio de

imagen basados en detalles

para el disfrute de todos...

**ke
nia**
PRIVATE CHEF

Contáctanos para una experiencia gastronómica
keniasalas3@gmail.com



BEBIDAS

CALIENTES:

Café negro.	¢800
Café con leche	¢1100
Expresso	¢1000
Cappuccino	¢2000
Latte	¢2100
Mocha	¢2250
Americano	¢1200
Macchiato	¢1500
Thechai latte	¢2600
Cúrcuma y miel	¢2600
Tevariado	¢1200
Chocolate	¢2250

FRIAS:

Americano en las rocas	¢1500
Cappuccino frozen	¢2300
Mocha	¢2500
Té frío de la casa	¢2000

BATIDOS

Batidos de fruta en agua:	¢2500
Batidos de fruta en leche:	¢2600
Mix de Frutas 3 a escoger:	¢2600
Fresa hierba buena:	¢2600
Maracuyá, menta:	¢2600
Limonada, hierba buena:	¢2600

Opciones: mango, piña, fresa, banano, mora, maracuyá, papaya sandía y guanábana

BATIDO ESPECIALES:

<i>Explosión de chocolate y brownie</i>	¢3300
<i>S more Mocha</i>	¢3300
<i>Frapuccino (café y helado de vainilla)</i>	¢3600

Solicite nuestra carta especial



MIXOLOGIA

TRAGOS

Tequila regular	¢2500/Premium ¢5000
Whisky regular	¢4000/Premium ¢6000
Ron regular	¢3200/Premium ¢5000
Vodka regular	¢3200/Premium ¢5000

VINOS:

tinto

Cabernet Sauvignon, AUGUSTINOS, Valle del Maipo, Chile.
Merlot INDOMITA, Valle central, Chile.
Malbec LA PUERTA Clasico, Argentina.

BOTELLA. ¢14000 COPA: ¢4000

blanco

Sauvignon Blanc, AUGUSTINOS, Valle de Casa Blanca, Chile.
Sauvignon Blanc, LATEHARVEST, Indomita, Valle de Casa Blanca, Chile.
Pinot Grigio, AUGUSTINOS, Valle del Bio Bio, Chile.

BOTELLA. ¢14000 COPA: ¢4000

espumante

Prosecco, MOSCONE BROTHERS, Extra Dry, ITALIA.

BOTELLA. ¢16000 COPA: ¢4000

CERVEZAS:

Imperial	¢1700
Pilsen	¢1700
Bavaria gold	¢2250
Bavaria light	¢2250

BEBIDAS CARBONATADAS

Coca Cola Regular y Zero	¢1500
Ginger Ale	¢1500
Soda Canada Dry	¢1500
San Peregrino	¢1700
Agua	¢1000
Fever tree	¢2000

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL I. V. A

NO INCLUYE 10% SERVICIO, SE COBRA EL IMPUESTO DE SERVICIO SOLO CUANDO SE CONSUME EN EL ESTABLECIMIENTO.



DESAYUNOS

DESAYUNO TÍPICO:

TRADICIONAL: Gallo pinto tradicional, dos huevos preparados a su elección, plátano maduro y un mini bowl de pan artesanal relleno de natilla. ¢4500 con tocineta o salchicha de desayuno ¢5100

CHICHARRON: Pinto salteado con chicharrón y nuestra salsa de chile panameño, dos huevos preparados a su elección, plátano maduro y un mini bowl de pan artesanal con natilla. ¢5500

SALUDABLE: Gallo pinto tradicional, tomate, aguacate y tres claras de huevo con espinaca. ¢5200

PANCAKES:

PANCAKES DE COCO Y BANANO: Elaborados con leche de coco y banano, acompañado con banano flambee, moras y mini cocadas. ¢5200

PANCAKES DE CHOCOLATE Y NUTELLA: Nuestra deliciosa mezcla elaborada con cocoa amargo y chispas de chocolate, acompañados de un baño de nutella, crema batida y mini marshmallows asados. ¢6000

PANCAKES DE ROLLOS DE CANELA: Pancakes de canela con manzana caramelizada, acompañados con lustre de queso crema. ¢6000

PANCAKES INTEGRALES: Elaborados con harina integral, splenda, claras de huevo, acompañado de arándanos y miel de abeja ¢5200

EXTRAS:

Papas salteadas	¢1500
Orden de gallo pinto	¢1800
Salchicha o tocineta (2 piezas)	¢1800
Natilla	¢600
Aguacate	¢1000
Miel de maple o miel de abeja	¢600
Queso frito	¢1000
Pancakes (1 pieza)	¢1800
Huevo extra	¢600
Mermelada	¢600
Pan (2 piezas)	¢1200
Tortilla palmeada con queso y natilla	¢3000
Empanada de queso frijol y chicharon con cebolla encurtida	¢3000
Salsa ranchera, chipotle o culantro	¢600

ESPECIALIDADES:

TOSTADAS FRANCESAS:

Elaboradas con nuestro pan artesanal de canela, acompañadas de una media esfera de mousse de fresa, arándanos, banano y fresas. ¢5500

ENSALADA DE FRUTAS:

Frutas de temporada servidas con yogurt natural, granola y miel de abeja. ¢3600

HUEVOS RANCHEROS:

Dos prensadas con queso mozzarella, frijoles refritos, salchicha de pavo, dos huevos fritos bañados con nuestra salsa ranchera y aguacate.

¢5800

BOWL DE PAPA Y TOCINETA:

Dos huevos fritos sobre papas salteadas con tocineta, cebolla, queso cheddar y mozzarella, acompañado con salsa de culantro. ¢6000

DESAYUNO AMERICANO:

2 huevos a su gusto, pan artesanal (blanco o integral) salchicha de desayuno, mantequilla y mermelada de frutos. ¢4500

TOSTADA DE HUEVOS POCHADOS:

Pan artesanal, tocineta con miel de maple, aguacate, arúgula, dos huevos pochados bañados en salsa de cúrcuma, cebolla y parmesano ¢5800

HAMBURGUESA DE DESAYUNO:

Pan artesanal de espinaca y cebolla, tocineta, huevo frito, queso cheddar, salteado de hongos chile y cebolla caramelizada, con nuestra salsa chipotle, acompañado de papas caseras salteadas. ¢6000

HUEVOS A LA FLORENTINA ESTILO ZONA K:

Dos huevos fritos acompañados de nuestro bowl de pan artesanal relleno de crema con espinaca, hongos y cebolla, gratinado con queso mozzarella. ¢6000

OMELETTE:

Vegetales mixtos salteados, jamón de pavo, queso mozzarella, acompañado de pan artesanal y una orden de pico de gallo con aguacate y tomate cherry. ¢5500

OMELETTE SALUDABLE:

Elaborado con claras de huevo, jamón de pavo, queso mozzarella sobre una cama de espinaca y hongos salteados. acompañado de pan integral. ¢5600

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL I. V. A

NO INCLUYE 10% SERVICIO, SE COBRA EL IMPUESTO DE SERVICIO SOLO CUANDO SE CONSUME EN EL ESTABLECIMIENTO.



ALMUERZOS

ENTRADAS :

- CEVICHE:* Ceviche de marlin blanco acompañado con chips de yuca. €6800
- ENSALADITA DE LA CASA:* Mezcla de lechugas, almendras tostadas, manzana, remolacha, blue cheese, y aderezo balsámico cremoso. €6800
- JALAPEÑO POPPERS:* 4 jalapeños rellenos de queso mozzarella envueltos en tocineta sobre una base de lechugas mixtas, acompañado de papas fritas con salsa de culantro. €5500
- TRIO DE TACOS:* 3 tortillas (remolacha, culantro y maíz amarillo)
Lomito con chimichurri, pescado empanizado con salsa de mango y piña, pollo con queso frito, aguacate y salsa chipotle. €6800
- DIP DE MARY:* Dip cremoso gratinado, elaborado con una mezcla de quesos, brócoli, alcachofas. Acompañado de chips de pan pita de ajo y romero. €6500

MENU NIÑOS :

- 1 opción a escoger, té frío, copita de helado con cuadritos de brownie
Cualquiera de las opciones €6000
- Nuggets de pollo con papas fritas*
Sándwich de jamón y queso con papas fritas
Pasta al pomodoro con cuadritos de jamón y queso mozzarella

ESPECIALIDADES :

HAMBURGUESA DE LA CASA:

Pan brioche, torta de 200g (receta de nuestra chef), tocineta, queso cheddar, hongos caramelizados, lechuga, tomate, cebolla morada, aguacate, acompañada con papas fritas del campo y salsa a escoger (chipotle o culantro).

€7500

SANDWICH DE PULLED PORK

Pan brioche, carne de cerdo cocida por 5 horas al horno y salteada en nuestra salsa BBQ, queso mozzarella y ensalada de repollo dulce. Acompañado con pepinillos y papas fritas.

€7500

SOPA AZTECA:

Servida con tiritas de pollo, aguacate, queso mozzarella, chips de tortillas de maíz, chipotle y limón.

€6800

BOWL DE POLLO O CAMARÓN TROPICAL

Salteado de arroz, vegetales, frijol nacido y huevo con aceite de ajonjolí. Tiras de pollo empanizadas o a la plancha, acompañado de nuestra salsa tropical de mango y piña.

POLLO: €7000 CAMARÓN: €8000

ENSALADA DE LOMITO:

200G de lomito a la parrilla servido sobre una cama de lechugas, espinaca, arrúgala, almendras tostadas, bolitas de mozzarella empanizadas, tomate cherry, y acompañado de nuestro aderezo de mora y vino tinto.

€8500

ENSALADA CÉSAR:

Lechuga romana, finas lonjas de hongos, queso parmesano, huevo pochado, pollo a la parrilla marinado con ralladura de limón, chips de pita servido con nuestro aderezo cesar.

€7500

DUO ZONA K:

Sopa azteca y ensalada César con pollo (incluye té frío de la casa).

€6500

PASTA VEGETARIANA:

Pasta servida con nuestro pesto de aguacate y espinaca, acompañado de un salteado de tomates cherry, hongos, albahaca y queso parmesano.

€7200

DEDOS DE POLLO CON MAC AND CHEESE:

Pollo empanizado con panko, acompañado de una orden de Mac and Cheese gratinado con queso cheddar y mozzarella. €7200

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL I. V. A

NO INCLUYE 10% SERVICIO, SE COBRA EL IMPUESTO DE SERVICIO SOLAMENTE CUANDO SE CONSUME EN EL ESTABLECIMIENTO.



CEN A

APERITIVOS:

CREMA DEL BOSQUE:

Deliciosa crema elaborada con ayote, curry, jengibre y leche de coco. Acompañada de dos bolitas de mozzarella empanizadas con pankó y una vara de pan decorada con elementos de la huerta. €6200

SOPA THAI DE HONGOS Y CAMARÓN:

Elaborada con hongos, jengibre, ajo, hojas de albahaca, aceite de ajonjolí picante, camarones y fideos de arroz. €7000

HONGOS TEMPURA:

4 hongos rellenos de atún marinado con siracha y aceite de ajonjolí, bañados con nuestra mayonesa de sweet chili y teriyaki, sobre una mezcla de lechugas con aderezo japonés. €6000

EXPLOSIÓN DE RAVIOLES:

Ravioles fritos, de espinaca, kale y queso, sobre una salsa de ajo asado, servido con un salteado de tomates cherry, albahaca y manzana caramelizada €5200

CUADRITOS DE CERDO AL ESTILO ASIÁTICO:

Jugosos cuadritos de cerdo, salteados con soya, aceite de ajonjolí y condimento de 5 especias, dando un sabor asiático, servido sobre unas lonjas de cebollino a la parrilla. €6200

TUNA BOMBOM:

Atún marinado con ajonjolí y teriyaki, en forma de esfera cubierto con aguacate, servido sobre salsa teriyaki y cebollino acompañado de wantán frito. €6000

PLATOS PRINCIPALES:

DORADO EN SALSA DE AJO ASADO: 250g de dorado servido sobre puré y espinacas. Acompañado de una cremosa salsa de ajo asado y cebollas crispy. €9500

ATÚN TERIYAKI: 250g de atún a la parrilla sellado con semillas mixtas de ajonjolí, sobre una pasta salteada con aceite de ajonjolí y salsa teriyaki acompañada con vegetales mixtos. €9500

LOMITO EN SALSA DE HONGOS (PORTOBELLO, BLANCO Y PORCINI): Lomito premium marinado con coffee rub a la parrilla, servido con una reducción de fondo de res, vino tinto y hongos, acompañado con una mezcla de mini zanahorias, papas, vainicas sobre una pieza de tocineta crispy. €12000

RIBE EYE DEL CHEF: Corte premium a la parrilla con chimichurri, acompañado de nuestro puré de papa y remolacha, cazuelita de tomate y cebollas a la parrilla bañados de balsámico cremoso y queso azul. €13300

PULPO AL ROMESCO: Tentáculos de pulpo a la parrilla servidos sobre una cama de salsa romesco acompañado de cebollas y mini papas caramelizadas con balsámico. €11500

COSTILLA EN SALSA BBQ: Dos piezas de costilla bañadas en nuestra salsa de BBQ y arandanos, acompañado de pure de papa, repollo y zanahoria a la parrilla. €11500

PASTA CON LANGOSTA Y CAMARONES CON UNA SALSA DE TOMATES ASADOS: Espagueti salteado con ajo y parmesano, langosta y camarones salteados con vino blanco, acompañado de una salsa de tomates asados. €14000

PECHUGA DE POLLO MEXICANA: Pechuga de pollo a la parrilla marinada con ralladura de limón y tequila. Acompañada de puré verde de espinaca y jalapeño, vegetales grillados, y una salsa de comino y tequila. €9000

Postres del Chef

1. **BANANA TEMPURA:**
Piezas de banano fritas en tempura con helado de vainilla, lonjitas de manzanas y pecanas caramelizadas y un baño de salsa de caramelo y teja de vainilla. €5500

2. **CRÈME BRÛLÉE:**
Elaborado con un buqué de ron y pistacho crocante: €6000

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL I. V. A

NO INCLUYE 10% SERVICIO, SE COBRA EL IMPUESTO DE SERVICIO SOLAMENTE CUANDO SE CONSUME EN EL ESTABLECIMIENTO.

ZOK NAK



atelier
BY KENIA SALAS

The word atelier means: work -
shop, space used by artists to
carry out their creative activi -
ty ... Kenia Salas Agüero from
the spoon of her kitchen rein -
venting dishes, with a make -
over based on details for the

**ke
nia**
PRIVATE CHEF

Contact us for a private gastronomical experience
keniasalas3@gmail.com



DRINKS

WARM :

Black Coffee	¢800
Coffee with Milk	¢1100
Espresso	¢1000
Cappuccino	¢2000
Latte	¢2100
Mocha	¢2250
Americano	¢1200
Macchiato	¢1500
Chai Tea Latte	¢2600
Golden Milk	¢2600
Tea	¢1200
Chocolate	¢2250
Agua Dulce: milk or water	¢1200

COLD :

Iced Americano	¢1500
Frozen Cappuccino	¢2300
Mocha	¢2500
Iced Tea	¢2000

SMOOTHIES

With water:	¢2500
With milk:	¢2600
Mix three fruits of your choice	¢2600
Strawberry, spearmint	¢2600
Passion fruit, mint	¢2600

Options: mango, pineapple, strawberry, banana, blackberry, passion fruit, papaya, watermelon and sourso

SPECIALSHAKES :

Chocolate and brownie explosion	¢3300
Lemonade, spearmint	
S'more Mocha	¢3300
Frappuccino (coffee and vanilla ice cream)	¢3300

Request our special 
MIXOLOGY

DRINKS :

Regular tequila	¢2500/ Premium ¢5000
Regular whisky	¢4000/Premium ¢6000
Regular rum	¢3200/ Premium ¢5000
Regular vodka	¢3200 / Premium ¢5000

WINE

red

Cabernet Sauvignon, AUGUSTINOS, Valle del Maipo, Chile.
Merlot INDOMITA, Valle central, Chile.
Malbec LA PUERTA Clasico, Argentina.
BOTTLE ¢14000 GLASS ¢4000

white

Sauvignon Blanc, AUGUSTINOS, Valle de Casa Blanca, Chile.
Sauvignon Blanc, LATE HARVEST, Indomita, Valle de Casa Blanca, Chile.
Pinot Grigio, AUGUSTINOS, Valle del Bio Bio, Chile.
BOTTLE ¢14000 GLASS ¢4000

sparkling

Prosecco, MOSCONE BROTHERS, Extra Dry, ITALIA.
BOTTLE ¢ 16000 GLASS ¢4000

BEERS :

Imperial	¢1700
Pilsen	¢1700
Bavaria light	¢2250
Bavaria gold	¢2250

CARBONATED DRINKS :

Coca Cola Regular or Zero	¢1500
Ginger Ale	¢1500
Soda Canada Dry	¢1500
San Peregrino	¢1700
Water	¢1000
Fevertree:	¢2000

ALL PRICES INCLUDE VAT

DOES NOT INCLUDE 10% SERVICE, THE SERVICE TAX IS CHARGED ONLY WHEN IT IS CONSUMED IN THE ESTABLISHMENT.



BREAKFAST

TYPICAL BREAKFAST

TRADITIONAL: Traditional mixed rice and beans, two, eggs, cooked any style, fried sweet plantains, and a mini bowl of artisanal bread filled with sour cream. €4500
 With bacon or breakfast sausage €5100

WITH PORK RIND: Mixed rice and beans with fried pork belly (chicharron) and our Panamanian pepper hot sauce, two eggs, cooked any style, fried sweet plantains, and a mini bowl of artisanal bread filled with sour cream. €5500

HEALTHY: Traditional mixed rice and beans, tomato, avocado, and three egg whites with spinach. €5200

PANCAKES:

BANANA AND COCONUT PANCAKES: Made with coconut milk and banana, alongside banana flambe, blackberries and mini cocadas €5200

CHOCOLATE AND NUTELLA PANCAKES: Our delicious mix elaborated with dark cocoa and chocolate chips, alongside drizzled nutella, whipped cream, and mini roasted marshmallows. €6000

CINNAMON ROLL PANCAKES: cinnamon pancakes with caramelized apples, along with a cream cheese frosting. €6000

WHOLEWHEAT PANCAKES: Prepared with whole wheat flour, splenda, and egg whites, with blueberries and honey. €5200

EXTRAS:

Sautéed potatoes	€1500
Mixed rice and beans order	€1800
Sausage or bacon (2 pieces)	€1800
Sour cream	€600
Avocado	€1000
Honey or maple syrup	€600
Fried cheese	€1000
Pancakes (1 piece)	€1800
Extra egg	€600
Strawberry jam	€600
Toast (2 slices)	€1200
Homemade tortilla with cheese and sour cream	€3000
Cheese, refried beans, and pork rind empanada with pickled onions:	€3000
Ranch sauce, chipotle or cilantro	€600

SPECIALTIES

FRENCH TOAST:

Prepared with our artisanal cinnamon bread, accompanied by half a strawberry mousse sphere, blueberries, banana, and strawberries.
 €5500

FRUIT SALAD:

Seasonal fruits served with natural yogurt, granola, and honey.
 €3600

MEXICAN EGGS:

Two corn tortilla quesadillas with mozzarella cheese, refried beans, turkey sausage, two fried eggs with our homemade ranchero sauce, and avocado.
 €5800

BACON AND POTATO BOWL:

Two fried eggs over sautéed potatoes with bacon, onion, cheddar and mozzarella cheese, and a cilantro sauce.
 €6000

AMERICAN BREAKFAST:

Two eggs, cooked any style, two slices of toasted white or whole wheat bread, two breakfast sausages, butter, and strawberry jam.
 €4500

POACHED EGGS TOAST:

Artisanal bread, maple-roasted bacon, avocado, arugula, and two poached egg served with a cumin and onion sauce with parmesan cheese.
 €5800

BREAKFAST BURGER:

Artisanal spinach and onion bread, bacon, a fried egg, cheddar cheese, mushroom, sweet pepper, and caramelized onion sauté, and our chipotle sauce accompanied by sautéed potatoes.
 €6000

EGGS FLORENTINE WITH ZONA K'S TWIST:

Two fried eggs with our artisanal bread bowl filled with creamed spinach, mushrooms, and onions, gratinated with mozzarella cheese.
 €6000

OMELETTE:

With mixed veggies, turkey ham, and mozzarella cheese. Accompanied by artisanal bread and an order of pico de gallo with avocado and cherry tomatoes
 €5500

HEALTHY OMELETTE:

Elaborated with egg whites, turkey ham, and mozzarella cheese, on a bed of spinach and sautéed mushrooms. Accompanied by whole wheat toast.
 €5600

ALL PRICES INCLUDE VAT

DOES NOT INCLUDE 10% SERVICE, THE SERVICE TAX IS CHARGED ONLY WHEN IT IS CONSUMED IN THE ESTABLISHMENT.



LUNCH

STARTERS:

CEVICHE: White marlin ceviche, with yuca chips. €6800

OUR HOUSE SALAD: Mixed lettuces, roasted almonds, apple slices, beets, and blue cheese, served with a creamy balsamic dressing. €6800

JALAPEÑO POPPERS: 4 jalapeños filled with mozzarella cheese, wrapped with bacon, over mixed lettuce, with French fries and a cilantro sauce. €5500

TACO TRIO: 3 tortillas (beets, cilantro, and yellow corn)

Tenderloin with chimichurri, breaded mahi with a mango and pineapple sauce, chicken with fried cheese, avocado and chipotle sauce. €6800

MARY'S DIP: Creamy gratinated dip elaborated with a variety of cheeses, broccoli, and artichoke.

Accompanied by garlic and rosemary pita chips. €6500

KIDS' MENU:

Includes: 1 option to choose, iced tea, ice cream scoop with brownie squares.

Any of the options to choose €6000

Chicken Nuggets with French fries.cheese.

Grilled ham and cheese sandwich with french fries

Pomodoro pasta with ham and mozzarella cheese

SPECIALTIES

HOUSE BURGER:

Brioche bread, 200g patty (chef's recipe), bacon, cheddar cheese, caramelized mushrooms, lettuce, tomato, red onion, and avocado. Along with country fries and your choice of sauce (chipotle or cilantro).

€7500

PULLED PORK SANDWICH:

Brioche bread, 5-hour slow roasted pork sautéed with our BBQ sauce, mozzarella cheese, and coleslaw. Along with pickles and country fries.

€7500

CHICKEN OR TROPICAL SHRIMP BOWL:

Sautéed rice, vegetables, bean sprouts, egg, and sesame oil. Breaded or grilled chicken strips, served with a mango, pineapple, and ginger tropical sauce.

€7000 / with shrimp €8000

MEXICAN TORTILLA SOUP:

Served with chicken strips, avocado, mozzarella cheese, corn tortillas chips, chipotle, and lime.

€6800

CHICKEN FINGERS WITH MAC AND CHEESE:

Chicken fingers breaded with panko, with a side of Mac and Cheese gratinated with mozzarella and cheddar cheese.

€7200

TENDERLOIN SALAD WITH BLACKBERRY DRESSING AND RED WINE:

200G of grilled tenderloin on a bed of lettuce, spinach, arugula, toasted almonds, breaded bocconcini, cherry tomatoes, and our blackberry and red wine dressing.

€8500

CAESAR SALAD:

Romaine lettuce, thinly sliced mushrooms, parmesan cheese, poached egg, grilled chicken marinated with lime zest, and pita chips, served with our Caesar dressing.

€7500

LUNCH DUO:

Mexican tortilla soup and Caesar salad with chicken (includes iced tea).

€6500

FETUCHINI WITH A SPINACH AND AVOCADO PESTO:

Pasta served with our avocado pesto and spinach, sautéed cherry tomatoes, mushrooms, basil, and parmesan cheese.

€7200

ALL PRICES INCLUDE VAT

DOES NOT INCLUDE 10% SERVICE, THE SERVICE TAX IS CHARGED ONLY WHEN IT IS CONSUMED IN THE ESTABLISHMENT.



DINNER

APPETIZERS

FOREST SOUP:

Delicious soup elaborated with squash, curry, ginger, and coconut milk, with two mozzarella balls breaded with panko, accompanied by a breadstick decorated with elements of the vegetable garden.

€6200

MUSHROOM AND SHRIMP THAI SOUP:

Elaborated with mushrooms, ginger, garlic, basil leaves, spicy sesame oil, shrimp, and rice noodles.

€7000

TEMPURA MUSHROOMS

4 tempura mushrooms filled with tuna (marinated with sriracha and sesame oil), served with sweet chili mayonnaise and teriyaki, on a mix of lettuce with Japanese dressing.

€6000

RAVIOLI EXPLOSION:

Fried spinach, kale, and cheese ravioli, on a roasted garlic sauce, with sautéed cherry tomatoes, basil, and caramelized apple.

€5200

CARAMELIZED PORK BELLY CUBES:

Pork belly cubes caramelized with brown sugar, soy sauce, and ginger.

€6200

TUNA BOMBOM:

Tuna marinated with sesame oil and teriyaki in the shape of a sphere with avocado, served with teriyaki sauce, chives, and fried wonton.

€6000

MAIN DISHES:

MAHI MAHI WITH A GRILLED GARLIC SAUCE:

250g of mahi mahi served on mashed potatoes and sautéed, with a creamy roasted garlic sauce and fried onions. €9500

TERIYAKI TUNA:

250g of grilled tuna, coated with a mix of sesame seeds, served over a pasta with sesame oil and teriyaki, with mixed vegetables. €9500

TENDERLOIN WITH A MUSHROOM SAUCE (PORTOBELLO, WHITE, AND PORCINI)

Grilled premium tenderloin marinated coffee rub, served with a beef broth, red wine, and mushroom reduction, with mini carrots, potatoes, and green beans, over a piece of crispy bacon. €12000

CHEF'S RIB EYE

Grilled premium rib eye cut with chimichurri, served with our mashed potatoes with beets, grilled tomato and onions with a creamy balsamic dressing and blue cheese.

€13300

OCTOPUS IN ROMESCO SAUCE:

Roasted octopus tentacles served over our romesco sauce, and mini caramelized onions and potatoes with balsamic. €11500

RIBS IN A BBQ AND CRANBERRY SAUCE:

Two pork ribs in our BBQ and cranberry sauce, along with mashed potatoes, cabbage, and roasted carrots. €11500

LOBSTER AND SHRIMP PASTA WITH A ROASTED GARLIC SAUCE

Spaghetti sautéed with garlic and parmesan, sautéed lobster and shrimp in white wine, with a roasted tomato sauce. €14000

MEXICAN STYLE CHICKEN BREAST

Grilled chicken breast marinated with lime zest and tequila. Accompanied by green, spinach and jalapeño mashed potatoes, and grilled vegetables, with a cumin and tequila sauce. €9000

chef's desserts

- 1.** *TEMPURA BANANA:*
Banana pieces fried in tempura, with vanilla ice cream, caramelized apples and pecans, caramel sauce, and a vanilla wafer.
€5500
- 2.** *CRÈME BRÛLÉE:*
Made with rum and toasted pistachio.
€6000

ALL PRICES INCLUDE VAT

DOES NOT INCLUDE 10% SERVICE, THE SERVICE TAX IS CHARGED ONLY WHEN IT IS CONSUMED IN THE ESTABLISHMENT.