



























MENÚ ALMUERZO

ENTRADAS




















Tostada de almeja en escabeche "estilo loretana"	  	\$45,00
Tostada de ceviche de mariscos	   	\$45,00
Toritos rellenos de mariscos gratinados	    	\$65,00
Aguachiles de camarón y callo de hacha	  	\$90,00
Empanada de queso mozzarella & champiñón, guacamole y pico de gallo		\$65,00

PLATOS FUERTES

Tacos de marlín ahumado, queso mozzarella y pico de gallo	 	\$220,00
Filete de salmón, arroz salvaje, tomate y arúgula	 	\$245,00
Arrachera rellena de prosciutto & queso de cabra, puré de papa y salsa de vino tinto	   	\$260,00

LAS HAMBURGUESAS & PANINI

(Servidas con papas a la francesa, papas en gajo, ensalada de col o ensalada mixta)

Portobello y panela, ensalada de arúgula y tomate		\$220,00
Hamburguesa de sirloín, mermelada de cebolla, tocino y queso	  	\$260,00
Hamburguesa de pollo, queso, cremoso de aguacate y cebolla confitadas	  	\$250,00
Hamburguesa de camarón, tocino, queso, tomate y ali-oli	   	\$285,00
Panini Español, prosciutto, chistorra, salchicha, tocino, queso y ali-oli	   	\$260,00
andwich BLT & panini, ali-oli	   	\$220,00

POSTRES



Cheesecake con fresas	   	\$85,00
Profiteroles de crema pastelera	  	\$85,00
Biscotti con helado de vainilla	  	\$80,00













MENÚ CENA



TAPAS & TAPAS



Guacamole con cangrejo
y camarón picante       \$85.00

Mini filete miñón
con puré de chícharo.   \$90.00

Camarones envueltos en wonton,
reellenos de queso, salsa de
piloncillo, chipotle y chile dulce con ajo.
.....      \$85.00


Empanadas de almeja, queso
y salsa de chiltomate tatemado..    \$70.00



Callo de hacha, puré de papa
y salsa de longaniza.   \$85.00


Atún ennegrecido, semilla de calabaza,
aguacate, aderezo de wasabi y cilantro.
.....   \$85.00



ENSALADAS & SOPAS

Crema de almeja     \$120.00

Capuchino de espárragos y trufa  \$80.00




Ensalada de callo de hacha, almendras,
espárragos, arúgula, aceite de oliva y trufa
.....   \$160.00





Mix de lechugas, aderezo de blue cheese y
pimientos tatemados  \$120.00



Ensalada de pera rostizada,
arúgula, parmesano, almendra,
vinagreta de mostaza y balsámico
.....   \$120.00



PLATOS FUERTES



Tacos de champiñón y portobello al ajillo \$220.00


Camarón y callo de hacha, con puré de
papa y mantequilla de aceitunas kalamata
.....    \$380.00

Brocheta de mariscos y filete de res, con
arroz salvaje y salsa cremosa de cilantro
.....     \$420.00

Pechuga de pollo, pesto de cilantro y
cacahuete, ejotes y puré de papa   \$255.00

Atún sellado con puré de chícharo,
salsa de betabel y chile ancho.   \$350.00

Filete de pescado zarandeado, risotto
de cilantro y cremoso de parmesano. ...   \$300.00


Rib eye con mantequilla de ajo
tostado y perejil, acompañado de papa
y arúgula.  \$380.00

POSTRES

Pastel opera   \$85.00

Pastel whoopie   \$90.00

Tarta tatin y helado     \$85.00

Mousse de calabaza  \$95.00
o Camote (según temporada)



Pregunta por tus beneficios de [Sandos4u](#)