

JÉRÔME & LOS QUE LO AGUANTAN

ALTA COCINA - QUITO - 2800 MT

LAS ENTRADAS CLASICAS

Steak Tartare de Res a la Minute = Con todo lo de Ley & Tostadas	\$ 16
Carpaccio de Res = Queso Pecorino + Mix de Rucula & Brotes + Praliné de Almendras	\$ 12
Foie Gras Mi-Cuit = Hecho en Casa + Mermelada de Higos & Nueces	\$ 35
Escargots en Cocotte = Confit de Pato + Ajo & Perejil Gratinado	\$ 17
Camembert Crujiente = Coulis de Mora Acidulado	\$ 12
Anclas de Rana Salteadas = Crema de Parmesano & Gnocchi de Fungi	\$ 14
La Salade = Rúcula + Uvilla + Tomate Confitado + Aguacate + Palmito + Vinagreta Francesa + Queso Fresco Yanagacu	\$ 10

SOPAS

Sopa de Cebolla = Gratinada con Queso maduro Artesanal	\$ 14
Bouillabaisse de Mariscos = Aioli de Azafrán + Crutones	\$ 19

ENTRADAS DEL MAR

Tártaro de Atún al Miso = Espuma & Teja de Queso Pardo + Caramelo de Vainilla	\$ 15
Atún & Shitake = Asado al Aji Deshidratado + Marinado a la Sal Ahumada	\$ 15
Salmón Rojo Ahumado = Marinada de Lima & Jengibre + Pickles de Vegetales	\$ 15
Pulpo al Pimentón = Papitas Salteadas + Emulsión de Aji Panka + Vinagreta de Limón	\$ 16
Tiradito del Día = Leche de Tigre a la Mostaza de Dijon	\$ 10
Pangora Ensaladilla = Aioli de Azafrán + Aguacate + Lágrimas de Maracuyá	\$ 28
Langostinos Crujientes al Pecorino = Tomates Enconfitados + Jamón Serrano + Miel de Pino	\$ 27

Nuestros Precios Incluyen el 14% de IVA & 10% de Servicio

JÉRÔME & LOS QUE LO AGUANTAN

ALTA COCINA - QUITO - 2800 MT

PLATOS FUERTES

DEL MAR

Pescado a la Plancha = Ajillo Vasco + Bisque Reducido + Arroz con Choclo al Colombo	\$ 24
Pescado Braiseado = Teja de Queso Pardo & Miso & Cebada Perlada & DemiGlace de Romero	\$ 24
Pescado al Vapor de Tomillo = Consomé de Hierbas frescas Aromáticas + Gyozas de Legumbres al Jengibre	\$ 24
Langostinos Mariposa al Azafrán = Tortellini de Calabaza con Nueces	\$ 35
Caos de Pescado = Salsa de Crustáceos con... Langostino + Pangora + Pulpo	\$ 35
Pescado & Risotto de Pangora = A la Lima & Limón + Cúrcuma del Oriente	\$ 34
Pescado al Horno = Tapenade de Aceituna Negra + Vinagreta de Alcaparras + Samosa de Espinaca + Tomate confitado	\$ 24

DE LA TIERRA

Confit de Pato = Papitas Salteadas & Ajo Confitado & Shitake + Infusión de Miel de Azahar	\$ 22
Lomo & Fromage = Fondue de Queso Yanayacu + Papas Chauchas al Tomillo + Portobellos Asados	\$ 24
Cordero en Dúo = Costillas & Gigot a la Salvia + Gratín Dauphinois de Papas	\$ 28
Lomo y Foie Gras = Humitas de Choclo + Salsa de Jerez & Uvas	\$ 45
Filet Mignon = Chips de Panceta + Salsa de Pimienta al Cognac + Puré de Camote	\$ 24
Cerdo Laqueado = Spicy Mix Sauce + Teja de Verde + Puré de Fréjol Blanco al Limón	\$ 24
Magret de Pato = Salsa Acidulada de Mandarina + Empanada de Morocho + Mermelada de Cebolla & Aji Deshidratado	\$ 29

Nuestros Precios Incluyen el 14% de IVA & 10% de Servicio

JÉRÔME & LOS QUE LO AGUANTAN

ALTA COCINA - QUITO - 2800 MT

LOS POSTRES

Le Soufflé = Compota de Frambuesa & Flambéado con Grand Marnier	\$ 12
Pera al Jazmín = Cremoso de Chocolate A caramelado + Helado de C hocotonka	\$ 12
Frutos Rojos & Sorbetes = Mandarina & Mora + Babaco + Biscocho de Limón + Merengue + Chantilly	\$ 12
Fondant de Chocolate = Chocolate 71% + Crema de Vainilla + Helado de C edrón	\$ 12
Marquesa de Chocolate = Helado de Mascarpone + Crema Inglesa + Manjar	\$ 12
E sfera de U villas = Biscocho de Chocolate + Compota de U villa a la Vainilla + Helado de C afé	\$ 12
Manzana & Ruibarbo + Frutilla = Masa Filo + Sorbete de Mora	\$ 12
Creme Brulee a la Vainilla = Helado de Albahaca & Jengibre	\$ 12

Nuestros Precios Incluyen el 14% de IVA & 10% de Servicio

JÉRÔME & LOS QUE LO AGUANTAN

ALTA COCINA - QUITO - 2800 MT

CAFÉ & TÉ & AGUA AROMÁTICA

Café Espresso \$4

Café Espresso Macchiato \$4

Café Mokka \$5

Café Americano \$5

Café Capuchino \$5

Selección de Té Verde & Negro \$5

Selección de Infusión de Frutas & Hierbas Aromáticas \$5

Nuestros Precios Incluyen el 14% de IVA & 10% de Servicio