

# 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
Ancas de Rana Salteadas = Crema de Parmesano & Gnocchi de Fungi	\$14
La Salade = Rúcula + Uvilla + Tomate Confitado + Aguacate + Palmito + Vinagreta Francesa + Queso Fresco Yanayacu	\$10

## SOPAS

Sopa de Cebolla = Gratínada 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 Ají 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 Ají 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 Braseado = Teja de Queso Pardo & Miso & Cebada Perlada & Demi Glace 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

<b>Le Soufflé</b> = Compota de Frambuesa & Flambeado con Grand Marnier	<b>\$ 12</b>
<b>Pera al Jazmín</b> = Cremoso de Chocolate Acaramelado + Helado de Chocotonka	<b>\$ 12</b>
<b>Frutos Rojos &amp; Sorbetes</b> = Mandarina & Mora + Babaco + Biscocho de Limón + Merengue + Chantilly	<b>\$ 12</b>
<b>Fondant de Chocolate</b> = Chocolate 71% + Crema de Vainilla + Helado de Cedrón	<b>\$ 12</b>
<b>Marquesa de Chocolate</b> = Helado de Mascarpone + Crema Inglesa + Manjar	<b>\$ 12</b>
<b>Esfera de Uvillas</b> = Biscocho de Chocolate + Compota de Uvilla a la Vainilla + Helado de Café	<b>\$ 12</b>
<b>Manzana &amp; Ruibarbo + Frutilla</b> = Masa Filo + Sorbete de Mora	<b>\$ 12</b>
<b>Creme Brulee a la Vainilla</b> = Helado de Albahaca & Jengibre	<b>\$ 12</b>

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