

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 12% 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 & Gígot 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 12% de IVA & 10% de Servicio

JÉRÔME & LOS QUE LO AGUANTAN

ALTA COCINA - QUITO - 2800 MT

LOS POSTRES

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

Nuestros Precios Incluyen el 12% 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	\$5

Nuestros Precios Incluyen el 12% de IVA & 10% de Servicio