

Jérôme y los que le aguantan

Lo Cruído

Tiradito del día - Parmesano - Coco - Trufa	\$12
Atún Picante - Arverjas - Wasabi - Soya - Sacha Inchi	\$14
Tartar de Atún - Miso De Avellana - Sal Ahumada	\$16
Atún & Foie Gras - Piña - Vainilla - Reducción de PX	\$24

El Agua

Mejillones Gratinados - Chorizo Español - Persillade	\$16
Scallops al Estragón - Parmesano - Cebolla Acaramelada	\$18
Pulpo al Pimentón - Papitas salteadas - Emulsión de Aji Panka - Vinagreta de Limón	\$20
Langostinos Crujientes - Miel de Azahar - Tomates Enconfitados - Jamón Serrano	\$22
Pangora Ensaladilla - Atún - Azafrán - Aguacate - Lima & Limón	\$28

Los Clásicos

La Salade - Rúcula - Aguacate - Espárragos - Vainitas - Roquefort - Nueces - Manzana	\$10
Carpaccio de Res - Pecorino - Rúcula - Almendras - Aceite de Nueces	\$12
Ancas de Rana - Emulsión De Ajo - Arroz De Cebada	\$12
Camembert Crujiente - Coulis de Mora Acidulado	\$14
Escargots en Fricassé - Mantequilla De Ajo - Perejil - Confit De Pato - Shitake	\$19
Tartar de Res - A La Minuta - Aromatizado Al Cognac	\$19
Foie Gras Mi-Cuit - Higo - Nueces	\$35
Sanduche de Foie Gras - Manzana Acaramelada - Crujiente de Acelga - Unagi	\$45

Líquido y Caliente

Sopa de cebolla - Gratinada- Queso Artesanal Yanayacu- Jerez	\$14
Crema de Pangora - Anís Verde - Aji de Marruecos	\$25

Nuestros precios incluyen el porcentaje del IVA y servicio.

Jérome y los que le aguantan

La Mer

Salmón Mi-Cuit - Laqueado - Cremosa de Roquefort - Samosa de Espinacas & Pecanas	\$24
Pescado al Horno - Aceituna Negra - Vinagreta de Alcaparras - Tomate Enconfitado	\$24
Atún & Litchis - Gyosas de Camarones - Consomé de Jengibre - Sal Ahumada	\$24
Pescado Bordelaise - Cebada perlada - Calabaza Horneada - Salsa Bordelesa	\$26
Pescado a la Mostaza de Dijon - Risotto Shitake - Demi Glace de Fungi de Cayambe	\$26
Caos de Pescado - Salsa de Crustáceos - Pimentón de la Vera	\$33
Langostinos al Pil-Pil - Ajillo Vasco - Pure de Papa al Olivo	\$35
Pescado & Risotto de Pangora - Lima - Limón - Azafrán - Espárragos Grillados	\$37

Sur La Terre

Costillar de Res "Sous Vide" - Pimenta Negra - Zanahoria Blanca - Huevos de Codorniz	\$22
Bondiola de Cerdo "Sous Vide" - Té "Lapsang Souchong" - Pickles de Vegetales	\$25
Confit de Pato - Risotto de Shitake - Reducción de Salvia	\$25
Lomo & Fondue de Queso - Nips de Cacao - Manzana - Pâté Creusois	\$25
Magret de Pato - Polenta Gratinada - Manzana Acaramelada - Cremosa de Pimienta	\$30
Cordero en Dúo - Raviolis de espinaca - Berenjena - Demi Glace de Romero	\$30
Filet Mignon & Langostinos - Emulsión Arábica - Portobellos Asados - Pâté Creusois	\$32
Tournedos Rossini - Lomo & Foie Gras Poêlé - Salsa de Jerez y Trufa	\$45

Nuestros precios incluyen el porcentaje del IVA y servicio.