

Jérôme y los que le Aguantan

Yo sería un mentiroso de decir que hago una cocina nueva, evolutiva, de autores, autóctona ... BLA BLA BLA, pero No.
Son 40 años que soy Cocinero entonces me queda regresar a los clásicos a lo que me gustó a lo que me hizo y me formó antes de dar mi reverencia ... Bonne Appétit

Los Crudos

Tiradito de Pescado = Parmesano + Leche de Coco + Aceite de Trufa	
\$ 12	
Carpaccio de Atún = Soya Ahumada + Tonka + Nips de Cacao + Sandía confitada	\$
15	
Tataki de Res = Miso & Napia + Crema de Anchoas + Alcaparra Crujiente + Pickles	\$
15	
Tartare de Atún = Alioli de Chipotle + Aguacate + Wasabi	\$ 16
Tartare de Res Clásico = Preparado à la Minute & Servido con Tostadas	\$
17	

El Agua

Mejillones & Chistorra = Mantequilla Maître d'Hôtel	\$ 18
Pulpo Asado al Tandoori = Papas Salteadas + Echalotte + Limón	\$ 19
Langostinos al Pecorino = Tomates a la Miel + Jamón Serrano + Miel de Azahar	\$
25	
Ensaladilla de Pangora = Alioli de Azafrán + Aguacate + Salmón Ahumado + Lima & Limón	\$ 26
Pangora Gratinada = Leche de Choclo + Vandoovan + Miga de Ajo	\$ 21

Los Clásicos

Salade Marco Aurelio = Mix de Lechugas, Parmesano, Pera, Tomate Confitado, Crutones, Almendras, Aceitunas	\$ 12
Camembert Crujiente = Coulis de Mora + Mix de Lechugas	\$ 12
Escargots en Cocotte = Persillade + Panceta + Blue Cheese + Chardonnay	\$
19	
3 Sándwichs de Foie gras = Salsa de Unagi a la Vainilla	\$ 36

Las Sopas

La Sopa de Cebolla = Gratinado + Queso Artesanal Yanayacu + Jerez	\$
12	

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

Jérôme y los que le Aguantan

La Mare ° ° ° pregunte el tipo de pescado del día

Salmón Laqueado con Miel de Higos = Sauce Vierge + Risotto de Queso Azul 22	\$
Pescado a la Mostaza de Dijon = Arroz de Cebada + Demi Glace de Romero	\$ 23
Atún & Lytchee = Consomé de Jazmín + Shiitake + Gyozas de Camarones + Jengibre 25	\$
Pescado al Vapor de Tomillo = Consomé de Vegetal + Raíz Picante + Gnocchi de Rúcula \$ 23	\$
Pescado en costra & Langostino = Mejillones + Espelette & Naranja + Espinaca 25	\$
Pescado Horneado = Tomate confitado + Aceituna Negra + Alcaparras + Samoza de Papas 25	\$
Pescado & Malbec = Concha Negra + Aligot de Yanayacu	\$ 25
Risotto de Pangora & Pescado = Azafrán + Lima & Limón + Espárragos Grillados 35	\$

Sobre La Tierra

Mon Cochon / Mi Cerdo

Panceta Crujiente = Polenta al Macambo + Jugo de Cocción a la Napia 23	\$
Lechón Prensado = Reducción de Miel en Té Ahumado + Puré de fréjol blanco & Fungí 32	\$

Mon Canard / Mi Pato

Confit de Canard = Papas Salteadas & Hongos Shiitake + Reducción Ají Panka 23	\$
Magret (Pechuga) Pato = Cremosa Pimienta Verde + Galletas de Maíz + Manzanas Acarameladas 27	\$

Le Boeuf / La Res

Carrillera de Res = Al Malbec y Ligado al Cacao + Aligot con Queso Yanayacu \$
23

Lomo & Fondue = Queso Yanayacu + Costra de Cacao + Gratín Dauphinois + Portobello \$
25

Filet Mignon & Langostinos = Camote + Panceta + Nori + Bordelesa (Tuétano y Cabernet) \$
30

Beef de Chorizo 350GR (Entrecôte) = French Papas Fritas + Salsa Bearnesa \$ 35

L'Agneau / Le Cordero

Gigot de Cordero de 7h = Reducción de Limón & Tomillo + Couscous de Legumbres al Anís
\$ 23

Costillas de Cordero = Menta & Romero + Berenjena Glaseada + Papas Majadas
\$ 31

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