

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía.
Disponible desde las 12:00pm hasta las 10:30pm

PARA EMPEZAR

Sopa o Crema del día US 7

Ceviche tropical US 22

Cubos de pescado y camarones con cebolla, ajo, cilantro, ají, jugo de limón, piña asada y semillas de cacahuate. Con batata dulce, maíz peruano crocante y chips de plátano verde

Pulpo al carbón con papas a la parrilla y salsa oliva US 14
Tentáculos de pulpo marinado a la parrilla con chimichurri y salsa de aceitunas de botija

Tuna Tataki US 14
Lomo de tuna sellado al togarashi con semillas sésamo blanca y negra con salsa nikkei

Nem US 14
Camarones pochados, lechuga, pimientos, mango y fideos de arroz envueltos en láminas de arroz con salsa agridulce y reducción de chinola

Croquetas de pescado con alioli de cilantro y salsa criolla US 8

ENSALADAS

Ensalada de quínoa US 10 
Con vegetales a la parrilla, aceite de oliva, hierbas frescas, semillas de girasol tostadas y pechuga de pollo a la parrilla


Ensalada de la huerta US 12
Lechugas mixtas, albahaca y rúcula, zanahoria, pepino, aceitunas, tomates cherry, queso marinado, deditos de pollo crujiente aderezado con limón, oliva y tomillo


Ensalada de rúcula US 12
Hojas de rúcula con trufas de queso de cabra, auyama al horno con miel y romero, semillas de auyama tostada, almendras, láminas de parmesano, aceite de oliva y reducción de balsámico

PLATOS PRINCIPALES

NUESTROS SUSHIS

Rollo Californiano japonés US 16 
Aguacate, pepino, lechuga, cangrejo y huevas de pescado

Rollo de salmón y aguacate US 22 
Salmón, aguacate, alga nori, ajo de chile y salsa teriyaki

Rollo primavera de pollo y mango US 10 
Pollo hervido, mango, cebolleta, cilantro, lechuga, pepino y chile rojo

Niguri de camarones con salsa de anguila US 16

Filete de chillo marinado con ron, cilantro y ajo US 18
Con puré de auyama, zucchini, salsa de vino blanco y mantequilla

Filete de salmón en costra de pesto y almendras US 20

Filete de res Angus con espárragos verdes, papas a la crema, romero y queso US 22

Langosta a la parrilla con mantequilla de cítricos, chile y ajo p/lb US 30
Con ensalada de hojas, tomates cherry, aguacate y puré de papas con tomillo

Camarones y cubos de pechuga de pollo al curry con arroz jazmín y maní tostado US 18

Nuestras pastas (spaguettis, penne o fusili) US 12
Salsas: crema de hongos y serrano, camarones salteados con tomates frescos y secos, pomodoro, Alfredo o boloñesa

Macarrones con queso gratinado y tocineta US 12

Pechuga de pavo con miel y 5 pimientos US 20 

Pechuga de pollo a la plancha US 12 
Con cilantro, perejil, tomate, semillas de auyama y puré de batata

Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

* Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

** Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida".

Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos en proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor, pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud ©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc.

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía.
Disponible desde las 12:00pm hasta las 10:30pm

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Sándwich de pastrami con tomates confitados,
crema de hongos y rúcula US 14

Club Sándwich Deluxe US 12
Tomate, lechuga, tocineta, huevo, jamón, queso y pollo en
pan tostado y papas fritas

Sándwich de filete de res y queso Philadelphia con
pimientos rojos y verdes US 18

Sándwich de hongos portobello y cebolla caramelizada
con queso suizo US 14 

Hamburguesa Angus Prime US 14
Con queso US 15
Con tocineta y queso US 16

Hamburguesa vegetariana US 10
Lentejas, berenjena, zanahoria, cebolla, ajo y perejil

LA ESQUINA DEL CHEF

La esencia de cada cocinero se encuentra en sus raíces, le invitamos a
probar esta selección de platos peruanos de las tierras de nuestro
Chef Ejecutivo Carlos Robles, disfrútelo!

Ceviche peruano US 20
Pescado fresco con limón, cilantro, batata, ají peruano amarillo y cancha

Tiradito de pescado US 14
Láminas de pescado fresco, jengibre y emulsión de aceite de oliva, limón y
ají amarillo peruano con chips de batata

Antichucho de muslito de pollo deshuesado US 10
Muslo de pollo marinado en aderezo de anticucho servido con papas coctel

Bolitas de yuca rellenas de queso gouda con
salsa huancaína US 8

Lomo saltado peruano US 22
Tiras de filete de res salteados con cebolla, tomate, ajo y salsa soya con
arroz blanco y paras doradas

Arroz chaufa US 20
Con camarones y langosta, arroz frito con ajo, jengibre, puerro fino, tortilla
de huevo y salsa soya y mantequilla de crustáceos

GUARNICIONES US 3

Papas fritas

Vegetales salteados

Papas salteadas al romero

Arroz del día

Puré de yuca gratinado

EL FINAL

3 texturas de chocolate US 9

Flan y mousse de chocolate con salsa de chocolate amargo y
premién de almendras

Semi esfera de chinola, naranja y chocolate blanco US 9
Mousse de chinola con reducción de naranja y chocolate blanco
en una base de bizcocho de almendras tostadas

Cheesecake de mango US 9

Mousse de guayaba US 9 

Plato de frutas de temporada US 8

Helados Baskin Robbins US 9



Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

**Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

“Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida”.

Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos en proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor, pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc.

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía.
Disponibile desde las 12:00pm hasta las 10:30pm

Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

**Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

“Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida”.

Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos en proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para

dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor,

pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc.

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía.
Disponibile desde las 12:00pm hasta las 10:30pm

PDF Edito

Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

**Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

“Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida”.

Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos en proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para

dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor,

pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc.