

# 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.  
Disponibles desde las 12:00pm hasta las 10:30pm

## PARA EMPEZAR

Sopa o Crema del día

Ceviche tropical

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

Tentáculos de pulpo marinado a la parrilla con chimichurri y salsa de aceitunas de botija

Tuna Tataki

Lomo de tuna sellado al togarashi con semillas sésamo blanca y negra con salsa nikkei

Nem

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

## ENSALADAS

Ensalada de quínoa



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

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

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



Aguacate, pepino, lechuga, cangrejo y huevas de pescado

Rollo de salmón y aguacate



Salmón, aguacate, alga nori, ajo de chile y salsa teriyaki

Rollo primavera de pollo y mango



Pollo hervido, mango, cebolleta, cilantro, lechuga, pepino y chile rojo

Niguri de camarones con salsa de anguila

Filete de chillo marinado con ron, cilantro y ajo

Con puré de auyama, zucchini, salsa de vino blanco y mantequilla

Filete de salmón en costra de pesto y almendras

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

Langosta a la parrilla con mantequilla de cítricos, chile y ajo p/lb

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

Nuestras pastas (spaguettis, penne o fusili)

Salsas: crema de hongos y serrano, camarones salteados con tomates frescos y secos, pomodoro, Alfredo o boloñesa

Macarrones con queso gratinado y tocineta

Pechuga de pavo con miel y 5 pimientos



Pechuga de pollo a la plancha



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

Club Sándwich Deluxe  
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

Sándwich de hongos portobello y cebolla caramelizada con queso suizo



Hamburguesa Angus Prime  
Con queso  
Con tocineta y queso

Hamburguesa vegetariana  
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, disfrútelos!

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

Tiradito de pescado  
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  
Muslo de pollo marinado en aderezo de anticucho servido con papas coctel

Bolitas de yuca rellenas de queso gouda con salsa huancaína

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

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

## GUARNICIONES

Papas fritas

Vegetales salteados

Papas salteadas al romero

Arroz del día

Puré de yuca gratinado

## EL FINAL

3 texturas de chocolate  
Flan y mousse de chocolate con salsa de chocolate amargo y premien de almendras

Semi esfera de chinola, naranja y chocolate blanco US9  
Mousse de chinola con reducción de naranja y chocolate blanco en una base de bizcocho de almendras tostadas

Cheesecake de mango

Mousse de guayaba



Plato de frutas de temporada

Helados Baskin Robbins



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 de 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.