

ENTRADAS

Calamares Tempura

Calamares tempura al panko, servidos con salsa tártara.

6,900

Poke Al-Fresco

Aguacate, elote tibio, pepino, edamame, piña grillada, palmito, quínoa saborizada y arroz.

Adicional: Camarones - 4,900 Salmón fresco - 4,800 Pollo - 4,800

7,600

Carpaccio de Lomito

Finas láminas de chateaubriand, acompañado de salsa cremosa tonnato, eneldo, y lascas de queso grana padano, durazno parrillado y arugula baby.

8,900

Hongos Silvestres en Raclette

Tres tipos de hongos europeos y orientales en un mezcla de sabores, sobre una cama de de causa peruana y gratinado con quesos europeos.

11,900

Tacos de Ossobuco

Tres tacos hechos en casa, succulento ossobuco en cocimiento lento con ensalada de repollo, aguacate, piña asada y verdes.

8,900

Tacos de entraña Bajo

Trío de tacos de entraña importada angus, con una ensaladilla de arúgula y apio, acompañada con cebolla encurtida y queso feta con salsa chipotle.

9,600

Precios con impuestos incluidos

ENTRADAS

Trío de Ceviches

Combinación de tres ceviches en sabores y texturas diferentes; camarones al chipotle, corvina estilo peruano y pulpo en sabores nikkei.

11,900

Ceviche de Camarón

Una exquisita combinación de camarones y piña cocidos en cítricos, bañados en una salsa cremosa de chipotle y ají.

8,900

Ceviche de Pulpo

Trozos de pulpo marinados en una salsa asiática, con chile morrón, cebolla morada y nuestra leche tigre.

8,600

Ceviche Peruano

Original, preparado al momento con leche de tigre, elote de choclo, camote glaseado y cebolla morada.

8,900

Sashimi de corvina y camarones crocantes

Finas lonjas de corvina fresca, ligeramente marinadas con leche de tigre de maracuyá, acompañado de tropezones de ají amarillo y pepino, con camarones empanizados de acompañamiento y ralladura de limón.

8,900

Gyosas de Camarón o Cerdo (6 piezas)

De la cocina japonesa, empanadas rellenas, servidas con salsa oriental.

6,900

Mejillones azafrán

Reducción de fumet con mejillones, en una salsa cremosa de azafrán cítrica y vino blanco, acompañados con pan ciabatta hecho en casa.

9,200

Precios con impuestos incluidos

PARA COMPARTIR

Tabla de Quesos y Fiambres (Mediana/ Grande) 13,900 / 25,900

Mixtura de jamones, salames y prosciuttos importados, variedad de quesos europeos, frutos frescos, jalea y semillas.

La Parrillada

Entraña al termino, costilla BBQ, filete de pollo y chorizo argentino con chimichurri acompañado de bastones de camote hechos en casa y ensalada coleslaw.

29,900

Mini Hamburguesas

Dúo de hamburguesas, pollo y carne de res angus, acompañadas de kimchi y mayonesa de ajo.

8,900

Gyosas Imperiales (10 piezas)

De la cocina japonesa, empanadas rellenas de camarón (5) cerdo (5), servidas con salsa oriental.

9,900

Trío de Ceviches

Combinación de tres ceviches; camarones al chipotle, corvina estilo peruano y pulpo en sabores nikkei.

11,200

Camarones Crocantes Alto

Camarones crocantes con cebollino parrillado, acompañado con una salsa picante medio de sriracha con gajos de naranja y ralladura de limón

11,600

PLATOS FUERTES

Ensalada de Burrata

Clásica burrata cremosa, acompañada de lechuga, tomate cherry con reducción de balsámico, finos hilos de prociutto, durazno parrillado.

13,900

Ensalada Treehouse

Ensalada con mix de lechugas, aderezo de maracuyá, frutas de temporada, semillas mixtas y pollo a la parrilla.

11,900

Risotto de Hongos con Camarones

Arroz arborio cremoso, queso masscarpone y camarones flambeados.

13,900

Arroz fruto di Mare

Camarones, pulpo, mejillones, almejas, calamares en reducción de vino blanco, salsa de tomate y queso grana padano acompañado de ensalada jardinera.

12,900

Camarones Picosos Medio

Marinados al ají peruano y flambeados al pisco, con una salsa cremosa de tomate gratinado con queso parmesano servido sobre causa de papa amarilla.

13,900

Pulpo al Grill

Pulpo español con pimentón, acompañado con papas semillas y hierbas de Provenza sobre un espejo de salsa agridulce.

14,800

Rigatoni de Camarón

Pasta corta italiana al dente con camarones, flambeados en una salsa de reducción de tomate, Vodka y un toque de crema.

13,900

Salmón Parrillado

Salmón acompañado con spaghetti y almejas frescas, con salsa de hierbas y mantequilla.

13,900

Precios con impuestos incluidos

PLATOS FUERTES

Pasta con Almejas

Spaghetti con almejas en salsa de hierbas, mantequilla y espárragos.

11,800

Pasta Boloñesa

Spaghetti en salsa pomodoro y albahaca, con carne molida de res angus y queso grana padano.

12,600

Caliente de Corvina Al Curry

Sabores de medio oriente con mezcla de curry amarillo con un agregado de crema de coco, espárragos, coliflor y piña. Acompañado de arroz.

13,600

Sopa de Mixtura de Mariscos

Sopa levemente cremosa con una combinación. exquisita de mariscos frescos, acompañada de arroz blanco.

12,800

Burger the Tree House

1/4 de libra Angus ahumada y parrillada al termino, tocineta crocante, cebolla caramelizada, hongos glaseados y gratinado de queso provolone, acompañado con papas fritas.

10,900

Chicken Burger

Filete de pollo a la parrilla, pan brioche, crema de chipotle, lechuga, tomate y pepinillo. Acompañado de papas fritas.

8,900

Filete de Pollo al Grill

Pechuga de pollo grillada con velouté, puré de papa cremoso y caponata de verduras con un toque agridulce.

12,900

Costilla Baby Back

Cocidas a baja temperatura, con barbacoa casera ahumada. Acompañado con elote a la mantequilla y papas campesinas.

13,600

Pollo Agridulce

Crujientes rebanadas de pollo en salsa dulce-picante con trozos frescos de naranja, sobre cama de vegetales orientales y arroz jazmín.

12,900

Precios con impuestos incluidos

CORTES ESPECIALES

Se sirven con guarnición y una salsa.

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Entraña Importada 300 Gr | 22,600 |
| Lomito 280 Gr | 18,900 |
| Rib Eye 380 Gr | 24,900 |
| Picaña 300 Gr | 19,800 |

GUARNICIONES

Papas Nativas, Puré de Papa, Papas fritas, Espárragos Rostizados, Vegetales

Salt. al Olio, Arroz blanco, ensalada verde

Puré de camote zanahoria con piña y miel de agave **3,600**

Spagueti al aglio e olio **3,500**

SALSAS

Demi-Glace, Barbacoa, Curry, Tonkasut o Chimichurri Argentino.

BEBIDAS CALIENTES

| | | | |
|------------------------------|--------------|----------------------|--------------|
| Espresso | 2,600 | Cortado | 2,600 |
| Espresso intenso | 2,500 | Chocolate | 2,600 |
| Espresso descafeinado | 2,500 | Te frutos | 2,700 |
| Capuchino | 2,700 | Te manzanilla | 2,600 |
| Moka | 2,900 | Te verde | 2,600 |
| Café late | 2,900 | Te negro | 2,600 |

POSTRES

Panacota de Frutos Rojos **5,900**

Típico postre italiano servido en copa con espejo de frescos frutos rojos en culis.

Brownie de Chocolate & Helado **5,900**

Servido con helado de vainilla

Cheesecake de frutos rojos **6,900**

Base de galleta crujiente, suave relleno de queso crema y una exquisita mezcla de frutos rojos frescos

Helado de vainilla **4,200**

Dos bolas de helado de vainilla

Créame brûlée **6,800**

Cremoso de vainilla clásico con azúcar brûlée y frutos rojos

Mil hojas de frambuesa **6,900**

Mil hojas relleno de frambuesas frescas y crema de vainilla con cocoa amarga, un contraste terceto entre dulce y amargo

Precios con impuestos incluidos