

TO START OR SHARE

CRUDO DE ATÚN PONZU MISO CILANTRO SALSA VERDE	\$ 12
LOBSTER BITES CROCANTE DE CILANTRO MAYO AGUACATE MASAGO	\$ 16
ICECOLD JUMBO PRAWNS SALSA COCKTAIL	\$ 15
SPICY SALMON CROQUETA DE YUCA SALMÓN CURADO	\$ 12
WAGYU CARPACCIO PESTO DE CILANTRO MAYO TRUFADA QUESO GRUYERE	\$ 16
KAMPACHI CRUDO TOMATE SECO HILOS DE PAPA	\$ 12

SEA BASS PERUVIAN CEVICHE LECHE DE TIGRE SORBETO DE AJÍ CHOMBO	\$ 14
PRIME BEEF SLIDER QUESO BRIE CEBOLLA CARAMELIZADA MAYO DIJON	\$ 16
WAGYU TARTARE MILHOJAS DE PAPA YEMA CURADA	\$ 16
WAGYU SANDO COULOTTE MAYO AJO NEGRO	\$ 16
SPICY BEEF CRISPY RICE WAGYU BEEF SPICY MAYO	\$ 15
JOSPER QUESO BRIE MIEL ESPECIADA TOMATES SECOS	\$ 12

SALADS AND SOUP'S

ONION SOUP CLÁSICA QUESO GRUYERE	\$ 12
ENSALADA CÉSAR ADEREZO CÉSAR HOMEMADE PARMIGIANO REGGIANO	\$ 14
BURRATA PESTO CHERRY AL JOSPER	\$ 15
ENSALADA DE MARAÑÓN Y SALMÓN AHUMADO ARÚGULA BERRO GAJOS DE NARANJA QUESO FETA	\$ 14

ARROCES & PASTA

RISOTTO PORCINI PARMIGIANO REGIANO SHIMEJI BUNAPI	\$ 18
PACCHERI PESCATORE CHERRY POMODORO COBIA ESPUMA DE PARMESANO	\$ 20
LINGUINE JUMBO PRAWN LINGUINE BISQUE	\$ 25
LOBSTER MELOSO BISQUE LANGOSTA ALIOLI DE AJO	\$ 25

MAIN

LOBSTER SALSA CRIOLLA PURÉ DE PAPA	\$ 45
LANGOSTA THERMIDOR GRATINADA	\$ 50
POLLO AHUMADO AU JUS CHIMICHURRI BERRO	\$ 22
WAGYU BURGER QUESO GOUDA AHUMADO CEBOLLA CARAMELIZADA BACON	\$ 25
JUMBO PRAWN PUERRO PURÉ DE PUERRO CHERRY JOSPER	\$ 28
SHORT RIB PURÉ DE RAÍZ DE APIO DEMIGLACE	\$ 45
BLACK COD MISO AL JOSPER	\$ 36
SALMÓN COCIDO EN TABLA	\$ 25
GROUPER AL JOSPER SALSA DE PUERRO ESPÁRRAGOS	\$ 28
BRAISED OCTOPUS JOSPER PURÉ DE BERENJENA SALSA LIVORNESE	\$ 25
PESCA DEL DÍA AL JOSPER SALSA MENUIER	\$ 22
CHULETA DE ATÚN A LA BRASA RUB DE ESPECIAS AL JOSPER CHIMICHURRI ASIATICO	\$ 35

WOODFIRED GRILL

ALL STEAKS ARE SERVED ON A VOLCANIC HOT STONE

PRIME STEAK'S

MEATS BY LINZ

OUTSIDE SKIRT STEAK 12 OZ	\$ 35
NEW YORK 14 OZ	\$ 45
RIBEYE 14 OZ	\$ 55
CHULETÓN 16 OZ	\$ 55
COWBOY 23 OZ	\$ 65

2-INCH STEAK

CORTES DE 2 PULGADAS

NEW YORK 25 OZ	\$ 85
COWBOY 32 OZ	\$ 100
RIBEYE 32 OZ	\$ 120
RIBEYE WAGYU 25 OZ	\$ 200
NEW YORK WAGYU 32 OZ	\$ 220

WAGYU STEAK'S

SNAKE RIVER FARMS

COULOTTE 12 OZ	\$ 40
CHUNK 10 OZ	\$ 45
NEW YORK 14 OZ	\$ 95
RIBEYE 14 OZ	\$ 100

DRY AGED

CARNES MADURADAS

COWBOY 17 OZ (28 DÍAS)	\$ 80
CHUNK 10 OZ (32 DÍAS)	\$ 90
CHULETON 20 OZ (28 DÍAS)	\$ 90
NEW YORK WAGYU 15 OZ (32 DÍAS)	\$ 140
RIBEYE WAGYU 16 OZ (28 DÍAS)	\$ 155

KOSHER

FILETE DE RIBEYE 8 OZ Ⓚ	\$ 55	BONE IN RIBEYE 32 OZ Ⓚ	\$ 120
RIBEYE CAP 10 OZ Ⓚ	\$ 65	TOMAHAWK 45 OZ Ⓚ	\$ 180
RIBEYE 20 OZ Ⓚ	\$ 95		

SIDES \$7

HOMEMADE ONION RINGS	JASMINE RICE	SETAS AL CARBÓN	SWEET POTATO PURÉE
CORN RIBS	VEGETALES AL CARBÓN	POTATO PURÉE	PARMESAN TRUFFLE FRIES

FERRO
STEAKHOUSE