

TO START OR SHARE

CRUDO DE ATÚN PONZU MISO CILANTRO	\$ 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 DULCE	\$ 12

SALADS AND SOUP'S

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

SEA BASS PERUVIAN CEVICHE LECHE DE TIGRE SORBETO DE AJÍ CHOMBO	\$ 14
PRIME BEEF SLIDER QUESO CHEDDAR BACON	\$ 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

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 SALSAS CRIOLLA PURÉ DE PAPA AHUMADO	\$ 35
POLLO AHUMADO AU JUS CHIMICHURRI BERRO	\$ 22
WAGYU BURGER QUESO AHUMADO MAYO TRUFADA CHERRY JOSPER	\$ 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 SALSAS DE PUERRO ESPÁRRAGOS	\$ 28
BRAISED OCTOPUS JOSPER PURÉ DE BERENJENA SALSAS LIVORNESE	\$ 25
DOVER SOLE AL JOSPER HOLANDESA CÍTRICA	\$ 22

WOODFIRED GRILL

ALL STEAKS ARE SERVED ON A VOLCANIC HOT STONE

PRIME STEAK'S

MEATS BY LINZ

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

WAGYU STEAK'S

SNAKE RIVER FARMS

CHUNK 10 OZ	\$ 45
COULOTTE 12 OZ	\$ 40
RIBEYE 14 OZ	\$ 100
NEW YORK 14 OZ	\$ 95
BONE IN RIBEYE 32 OZ	\$ 120

SIDES \$7

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

TO START OR SHARE

TUNA CRUDO

PONZU | MISO | CILANTRO

\$ 12

LOBSTER BITES

CRISPY CILANTRO | AVOCADO MAYO | MASAGO

\$ 16

ICECOLD JUMBO PRAWNS

COCKTAIL SAUCE

\$ 15

SPICY SALMON

YUCA CROQUETTE | CURED SALMON

WAGYU CARPACCIO

CILANTRO PESTO | TRUFFLE MAYO | GRUYÈRE CHEESE

\$ 12

KAMPACHI CRUDO

DRIED TOMATO | SWEET POTATO THREADS

TUNA CRUDO

LECHE DE TIGRE | AJI CHOMBO SORBET

\$ 16

LOBSTER BITES

CHEDDAR CHEESE | BACON

\$ 12

ICECOLD JUMBO PRAWNS

POTATO MILLE FEUILLE | CURED EGG YOLK

\$ 14

SPICY SALMON

COULOTTE | BLACK GARLIC MAYO

WAGYU CARPACCIO

WAGYU BEEF | SPICY MAYO

\$ 16

KAMPACHI CRUDO

SPICED HONEY | DRIED TOMATOES

RICE & PASTA

PORCINI RISOTTO

PARMIGIANO REGGIANO | SHIMEJI | BUNAPI

\$ 18

PACCHERI PESCATORE

CHERRY POMODORO | COBIA | PARMESAN FOAM

\$ 20

LINGUINE JUMBO PRAWNS

LINGUINE | BISQUE

\$ 25

LOBSTER MELOSO RICE

BISQUE | LOBSTER | GARLIC AIOLI

\$ 25

SALADS AND SOUP'S

ONION SOUP

CLASSIC | GRUYÈRE CHEESE

\$ 12

ENSALADA CÉSAR

HOMEMADE CAESAR DRESSING | PARMIGIANO REGGIANO

\$ 14

BURRATA

ARUGULA | PESTO | JOSPER CHERRY TOMATOES

\$ 15

SMOKED SALMON & CASHEW SALAD

ARUGULA | WATERCRESS | ORANGE SEGMENTS | FETA CHEESE

\$ 14

MAIN

LOBSTER

CRIOLLA SAUCE | SMOKED POTATO PURÉE

\$ 35

SMOKED CHICKEN

AU JUS | CHIMICHURRI | WATERCRESS

\$ 22

WAGYU BURGER

SMOKED CHEESE | TRUFFLE MAYO | JOSPER CHERRY TOMATOES

\$ 25

JUMBO PRAWNS & LEEKS

LEEK PURÉE | JOSPER CHERRY TOMATOES

\$ 28

SHORT RIB

CELERY ROOT PURÉE | DEMI GLACE

\$ 45

BLACK COD

MISO | JOSPER GRILLT

\$ 36

SALMON

CEDAR PLANK ROASTED

\$ 25

GROUPER AL JOSPER

LEEK SAUCE | ASPARAGUS

\$ 28

BRAISED OCTOPUS JOSPER

EGGPLANT PURÉE | LIVORNESE SAUCE

\$ 25

DOVER SOLE

JOSPER GRILL | CITRUS HOLLANDAISE

\$ 22

WOODFIRED GRILL

ALL STEAKS ARE SERVED ON A VOLCANIC HOT STONE

PRIME STEAK'S

MEATS BY LINZ

RIBEYE 14 OZ

\$ 55

NEW YORK 14 OZ

\$ 45

OUTSIDE SKIRT STEAK 12 OZ

\$ 35

BONE IN SIRLOIN 16 OZ

\$ 55

COWBOY 23 OZ

\$ 65

WAGYU STEAK'S

SNAKE RIVER FARMS

CHUNK 10 OZ

\$ 45

COULOTTE 12 OZ

\$ 40

RIBEYE 14 OZ

\$ 100

NEW YORK 14 OZ

\$ 95

BONE IN RIBEYE 32 OZ [®]

\$ 120

SIDES \$7

HOMEMADE ONION RINGS

CORN RIBS

JASMINE RICE

CHARCOAL GRILLED
VEGETABLES

CHARCOAL-GRILLED
MUSHROOMS

SMOKED POTATO PURÉE

SWEET POTATO PURÉE

PARMESAN TRUFFLE FRIES

FERRO

STEAKHOUSE

VINO TINTO

EUROPEOS

PICCINI SASSO AL POGGIO ROSSO TOSCANA	\$38
TARIMA HILLS	\$40
BERONIA RESERVA	\$40
GARNATXA DE CÉRVOLES	\$47
CARMELO RODERO 9 MESES	\$47
PROTOS 27	\$60
B&G CHÂTEAU MAGNOL ROUGE	\$58
VALDUERO TIERRA ALTA EN 2 MADERAS	\$62
CUEVA DEL MONGE	\$63
CARMELO RODERO RAZA	\$117
FRANCISCO BARONA	\$117
TORRE MAS LA PLANA	\$108
BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO	\$186
200 MONGES SELECCIÓN	\$188

AMERICANOS

MURPHY GOODE CABERNET SAUVIGNON	\$50
CLINE SONOMA COUNTY	\$60
SWICK	\$58
SIX EIGHT NINE	\$69
DECOY	\$68
LANGE CLASSIQUE	\$83
LA CREMA SONOMA COAST	\$66
DUCKHORN	\$110
CAYMUS CABERNET NAPA VALLEY	\$178

SUR AMERICANOS

KAIKEN ESTATE MALBEC	\$30
KAIKEN ESTATE	\$30
DOÑA PAULA SMOKED	\$35
CATENA MALBEC	\$46
AMANCAYA	\$49
MONTES ALPHA	\$57
MONTES ALPHA	\$57
VIK OMEGA CARMENERE	\$68
EL ENEMIGO BONARDA	\$72
KAIKEN OBERTURA	\$102
CARO	\$183

VINO TINTO BLEND

EUROPEOS

CLARENDELLE ROUGE BORDEAUX BLEND	\$60
FRESCOBALDI NIPOZZANO RISERVA	\$79
200 MONGES RESERVA	\$132

ROSADO

EUROPEOS

MARIUS ROSE D'OC	\$28.50
PROTOS AIRE	\$36

VINO BLANCO

EUROPEOS

PAZON TIZÓN XTRAMUNDI	\$30
RUFFINO	\$30
OZU	\$35
PROTOS VERDEJO	\$36
FLOR DE VETUS	\$37
PAZO SEÑORANS ALBARIÑO	\$57
ZÁRATE ALBARIÑO	\$63

AMERICANOS

CHATEAU SAINT MICHELLE	\$38
------------------------	------

SUR AMERICANOS

CATENA CHARDONNAY	\$41
EL ENEMIGO CHARDONNAY	\$72

VINO BLANCO BLEND

EUROPEOS

VIURA NEGRA LAS LEVANTADAS	\$36
IZADI SELECCIÓN BLANCO	\$47
CLARENDELLE BLANC BORDEAUX BLEND	\$60
SANTIAGO RUIZ	\$60
VINO BLANCO ARTIGAS	\$84

CAVA

EUROPEOS

CANALS & NUBBIOLA VINTAGE	\$30
JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILA	\$69

CHAMPAGNE

EUROPEOS

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	\$148
MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL	\$168
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL	\$175
VEUVE CLIQUOT BRUT	\$187
VEUVE CLIQUOT ROSE	\$215
DON PERIGNON BRUT	\$500

PROSECCO

EUROPEOS

MIONETTO BRUT	\$43
---------------	------

FERRO

STEAKHOUSE

CÓCTELES DE AUTOR CON TWIST

SMOKED HARVEST

\$9

INGREDIENTES: DON JULIO BLANCO, 7 MISTERIOS, EXTRACCIÓN DE FRESA, JEREZ FINO, LIMÓN CLARIFICADO, EXTRACTO DE PIÑA, ANGOSTURA BITTERS.

SALTY ALMOND SOUR

\$9

INGREDIENTES: AMARETTO DISARONNO, RON EL GALANTE SALGADO, LIMÓN FRESCO, ALMÍBAR 2:1, SOLUCIÓN SALINA 20%.

ELDERFLOWER FIZZ

\$9

INGREDIENTES: GIN LONDON DRY, LICOR DE FLOR DE SAUCO, LIMÓN CLARIFICADO, ALMÍBAR, PROSECCO, SODA, ALBAHACA FRESCA.

MEZCALRITA

\$9

INGREDIENTES: MEZCAL 7 MISTERIOS, DON JULIO BLANCO, MERMELADA DE MANGO, LIMÓN FRESCO, ALMÍBAR 2:1, ANGOSTURA BITTERS.

COFFEE BREAK

\$9

OR DE CAFÉ GEISHA PEDRO MANDINGA, LICOR 43, ESPRESSO.

SOUTHERN FASHION

\$10

ARDENAL MENDOZA, RON EL GALANTE SALGADO, LICOR DE COCO, BAR, ANGOSTURA.

SANGRÍA TINTA FERRO

\$9

INGREDIENTES: VINO TINTO, SANDEMAN, LICOR DE NARANJA, GIN ISLAS AS PERLAS, PROSECCO, LIMÓN, ALMÍBAR 2:1.

SANGRÍA BLANCA FERRO

\$9

VINO BLANCO, LICOR DE MANZANA, GIN, LIMÓN FRESCO, ALMÍBAR 2:1.

MIDNIGHT OAK

\$9

INGREDIENTES: WHISKEY AMERICANO, RON ZACAPA 23, VERMUT ROSSO, AMARO AVERNA, BITTER ANGOSTURA, ACEITE DE COCO, COCO TOSTADO, BAR 2:1 (700 BRIX).

ROYAL MILE MULE

\$10

MONKEY SHOULDER, BENEDICTINE, GINGER BEER, LIMÓN FRESCO, ALMÍBAR 2:1, OSTURA BITTERS.

CÓCTELES DE AUTOR

GARDEN SPRITZ

\$11

INGREDIENTES: CORDIAL DE MARACUYÁ Y JEREZ, GINEBRA CITADELLE, APEROL, LIMÓN FRESCO, PROSECCO, SOLUCIÓN SALINA 20%.

C & C #5

\$11

INGREDIENTES: MEZCAL 7 MISTERIOS, LIMÓN FRESCO, ALMÍBAR 2:1, SHRUB DE PIMENTÓN CON CAYENNE PEPPER, CILANTRO.

EMBER NO.1

\$11

INGREDIENTES: PLANTATION 3 STARS PINEAPPLE & COCO MILK PUNCH, SOLUCIÓN SALINA 20%.

OLD FASHIONED VIBES

\$12

INGREDIENTES: MONKEY SHOULDER, HENNESY VSOP, PLANTATION 3 STARS, ALMÍBAR 2:1, ANGOSTURA, ACEITE DE CACAO, CÁSCARA DE NARANJA.

CARIBBEAN BLOSSOM

\$11

INGREDIENTES: PEDRO MANDINGA SPICED, PLANTATION 3 STARS, DRAMBUIE, DOLIN DRY, LIMÓN FRESCO, ALMÍBAR 2:1, AGUA DE AZAHAR, SOLUCIÓN SALINA 20%.

GOLDEN SOLSTICE

\$11

INGREDIENTES: KETEL ONE, LICOR DE VAINILLA, PULPA DE MARACUYÁ, LIMÓN CLARIFICADO, BITTER DE NARANJA, ALMÍBAR, PROSECCO, SODA.

OLD VALLEY

\$11

INGREDIENTES: JOHNNIE WALKER BLACK LABEL, LIMÓN, ALMÍBAR, LICOR DE CACAO BLANCO, CREMA DE WHISKY, GRANOS DE CAFÉ.

TAWNY ESSENSE

\$11

INGREDIENTES: PLANTATION 3 STARS INFUSIONADO CON JENGIBRE, PORTO TAWNY, NARANJA CLARIFICADA, CORDIAL DE SARIL, BITTER DE NARANJA.

MOKTAIL

GREEN MULE

\$7.50

INGREDIENTES: ALMÍBAR DE PEPINO Y MANZANA VERDE, LIMÓN FRESCO, GINGER BEER

K & S FIZZ

\$7.50

INGREDIENTES: SHRUB DE KIWI Y FRESAS, LIMÓN FRESCO, AGUA CON GAS

TROPICAL ROSE SPRITZ

\$7.50

INGREDIENTES: MARACUYÁ FRESCA, PIÑA NATURAL, ALMÍBAR DE ROSAS, LIMÓN FRESCO, AGUA CON GAS