

## TO START OR SHARE

<b>CRUDO DE ATÚN</b> PONZU   MISO   CILANTRO   SALSA VERDE	\$ 12	LECHE DE TIGRE   SORBETO DE AJÍ CHOMBO	\$ 16
<b>LOBSTER BITES</b> CROCANTE DE CILANTRO   MAYO AGUACATE   MASAGO	\$ 16	QUESO BRIE   CEBOLLA CARAMELIZADA   MAYO DIJON	\$ 12
<b>ICECOLD JUMBO PRAWNS</b> SALSA COCKTAIL	\$ 15	MILHOJAS DE PAPA   YEMA CURADA	\$ 14
<b>SPICY SALMON</b> CROQUETA DE YUCA   SALMÓN CURADO	\$ 12	COULOTTE   MAYO AJO NEGRO	\$ 16
<b>WAGYU CARPACCIO</b> PESTO DE CILANTRO   MAYO TRUFADA   QUESO GRUYERE		WAGYU BEEF   SPICY MAYO	
<b>KAMPACHI CRUDO</b> TOMATE SECO   HILOS DE PAPA		MIEL ESPECIADA   TOMATES SECOS	
<b>SALADS AND SOUP'S</b>		<b>ARROCES &amp; PASTA</b>	
<b>ONION SOUP</b> CLÁSICA   QUESO GRUYERE	\$ 12	<b>RISOTTO PORCINI</b> PARMIGIANO REGIANO   SHIMEJI   BUNAPI	\$ 18
<b>ENSALADA CÉSAR</b> ADEREZO CÉSAR HOMEMADE   PARMIGIANO REGGIANO	\$ 14	<b>PACCHERI PESCATORE</b> CHERRY POMODORO   COBIA   ESPUMA DE PARMESANO	\$ 20
<b>BURRATA</b> PESTO   CHERRY AL JOSPER	\$ 15	<b>LINGUINE JUMBO PRAWN</b> LINGUINE   BISQUE	\$ 25
<b>ENSALADA DE MARAÑÓN Y SALMÓN AHUMADO</b> ARÚGULA   BERRO   GAJOS DE NARANJA   QUESO FETA	\$ 14	<b>LOBSTER MELOSO</b> BISQUE   LANGOSTA   ALIOLI DE AJO	\$ 25

## MAIN

<b>LOBSTER</b> SALSA CRIOLLA   PURÉ DE PAPA	\$ 35
<b>POLLO AHUMADO</b> AU JUS   CHIMICHURRI   BERRO	\$ 22
<b>WAGYU BURGER</b> QUESO GOUDA AHUMADO   CEBOLLA CARAMELIZADA   BACON	\$ 25
<b>JUMBO PRAWN PUERRO</b> PURÉ DE PUERRO   CHERRY JOSPER	\$ 28
<b>SHORT RIB</b> PURÉ DE RAÍZ DE APIO   DEMIGLACE	\$ 45
<b>BLACK COD</b> MISO   AL JOSPER	\$ 36
<b>SALMÓN</b> COCIDO EN TABLA	\$ 25
<b>GROUPER AL JOSPER</b> SALSA DE PUERRO   ESPÁRRAGOS	\$ 28
<b>BRAISED OCTOPUS JOSPER</b> PURÉ DE BERENJENA   SALSA LIVORNESE	\$ 25
<b>PESCA DEL DÍA</b> AL JOSPER   SALSA MENIUER	\$ 22

## WOODFIRED GRILL

ALL STEAKS ARE SERVED ON A VOLCANIC HOT STONE

### PRIME STEAK'S

MEATS BY LINZ

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

### 2-INCH STEAK

CORTES DE 2 PULGADAS

<b>NEW YORK 25 OZ</b>	\$ 85
<b>COWBOY 32 OZ</b>	\$ 100
<b>RIBEYE 32 OZ</b>	\$ 120
<b>RIBEYE WAGYU 25 OZ</b>	\$ 200
<b>NEW YORK WAGYU 32 OZ</b>	\$ 220

### WAGYU STEAK'S

SNAKE RIVER FARMS

<b>COULOTTE 12 OZ</b>	\$ 40
<b>CHUNK 10 OZ</b>	\$ 45
<b>NEW YORK 14 OZ</b>	\$ 95
<b>RIBEYE 14 OZ</b>	\$ 100

### DRY AGED

CARNES MADURADAS

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

## KOSHER

<b>BONE IN RIBEYE 32 OZ</b>	\$ 120	<b>TOMAHAWK 45 OZ</b>	\$ 180
-----------------------------	--------	-----------------------	--------

## SIDES \$7

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

# 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 MILKPUNCH, SOLUCIÓN SALINA 20%.

---

## OLD FASHIONED VIBES

---

\$12

INGREDIENTES: MONKEY SHOULDER, HENNESSY 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