

MENU

PAN DE LA CASA

Mantequilla tostada, aceite de
oliva y balsámico.

25

BAR SNACKS

CROQUETAS IBÉRICAS

Bechamel, jamón ibérico y panko.

49

COCHINILLO SLIDERS

Cochinillo crujiente, sarsa criolla
y ají de la casa.

44

TOSTA DE NAVAJAS (proximamente)

Navajas braseadas, passata,
straciatella y A.O.V.

46

EMPANADITAS STROGONOFF

Fritas de picaña angus.

42

CONCHAS YAKITORI

Mantequilla batayaki trufada,
migas crocantes, peperoncino y lima.

44

ENSALADAS

CESAR ROMANA

Lechuga romana, crema de queso,
parmesano DOP y lima kaffir.

35

GRIEGA (proximamente)

Lechuga americana, tomates, cebolla roja,
feta, olivo y huevos de codorniz.

32

STATERA
BISTRÓ

CRUDOS

TIRADITO REGGIANO

Sashimi blanco, crema de parmesano, leche de tigre y crocantes de camarón.

47

TUNA TONNATO

Atún de aleta amarilla, palta, alcaparras, salsa tonnato y crujiente de arroz.

48

CRUDO DE CONCHAS Y MANZANAS VERDES

Leche de tigre de manzana, emulsiones de alverja brasa y ají amarillo, granita de peras.

49

CARPACCIO WAGYU (proximamente)

Flat iron, aceite de trufa, parmesano DOP, alioli miel y tostadas.

52

ENTRADAS

STRACCIATELLA Y DURAZNOS A LA LEÑA

Stracciatella casera, duraznos a la leña, aceite de oliva y peperoncino.

48

MOLLEJAS DE TERNERA

Textura de arracacha y demiglaze de cacao.

46

PULPO A LA BRASA

Papas tumbay bravas, chimichurri y limón mandarina.

53

NAVAJAS A LA PARMESANA

Mantequilla cítrica, parmesano DOP.

47

PASTAS

ÑOQUIS BIANCOS AL TARTUFO

Ñoquis de arracacha, crema DOP
y aceite de trufa.

51

RAVIOLES DE CHOCLO

Rellenos de ricota y maíz amarillo,
salsa de mantequilla y suero de cabra.

42

SPAGUETTI DE CONCHAS Y PANCETA IBÉRICA

Chablis, estragón, conchas y
panceta ibérica.

55

PESTO CRIOLLO Y COTOLETTA DE ENTRAÑA (proximamente)

Entraña wagyu, Tubetti rigatti al
pesto criollo y huevo de codorniz.

55

SARTENES

FIDEUA DE CAMARONES

Al horno de barro.

62

ARROZ BOMBA DE PULPO Y LANGOSTINOS (proximamente)

Pulpos, langostinos, ñora y alioli.

66

CANILLA DE CORDERO

Canilla de cordero 18 horas, reducción
de vino carmenere y vegetales braseados.

61

LOMO SALTADO

Lomo al wok, papa huamantanga,
vegetales braseados y huevo frito.

59

CARNES Y PESCADOS

PESCA DEL DÍA 42
200gr

LOMO DE TERNERA 56
Nacional 200gr

TOMAHAWK 210
Nacional madurado
900gr - 1.300gr

FLAT IRON 145
Wagyu 350gr

ENTRAÑA 155
Wagyu 350gr

BIFE ANCHO 88
Nacional madurado
350gr

SLIDES Y SALSAS

Puré de papas 16

Arroz con choclo 12

Papas trufadas 22

Espinacas a la crema 14

Plátano azucarado 12

Gratín de choclo 17

Salsa de 4 pimientos 18

Bernesa 16

Demiglaze de res 18

Salsa de vino blanco 17

Salsa de vino tinto 18

Meniere cítrica 20

POSTRES

CACAO

Texturas de cacao 70%, butterscoth
de leche de cabra y aceite de oliva.

32

TOSTADA FRANCESA (proximamente)

Pan brioche, helado de stracciatella,
miel de maple y pecanas garrapiñadas.

34

DESIERTO AMAZÓNICO

Copoazu, arazá, cocona, Camú Camú
y algarrobo.

34

GELATOS

Pistacho 21

Caramelo salado 19

Stracciatella 19

Gianduja 21

BAR

COCTELERÍA CREATIVA

Capita Statera | *Capitán*

Pisco Quebranta, blend vermut Rosso, bitters naranja, bitters de cacao casero

47

Solar | *Manhattan*

Chivas Regal Extra 13 Bourbon Cask, blend de vermouth, reducción de chicha de frutilla, bitter de cacao.

48

Statera Bird | *Jungle bird*

Ron La Hechicera, zumo de piña, limón amazónico, sinsonte.

48

Green Haze | *Basil Smash*

Gin Beefeater London Dry, vermouth bianco a la parmesano, sour mix, albahaca.

46

El niño André | *Mezcaloni*

Altos Plata, Mezcal Ojo de Tigre, Campari, blend vermouth rosso, cecina.

47

Sinsonte y el agave | *Paloma*

Tequila Altos Reposado, Sinsonte, cordial de toronja, soda de toronja.

45

Pleamar | *Gimlet*

Gin Beefeater London Dry, mix sour, agua de mar, vermouth bianco, jerez.

46

STATERA
BISTRÓ

CAVA

Louis Roederer, Brut Premier

Reims, AOC Champagne - Francia

740

Serge Mathieu Tradition Blanc de Noirs Brut

Côte des Bar, AOC Champagne - Francia

530

Jansz Premium Cuvée, Brut

Pipers River, Tamar Valley, Tasmania - Australia

330

ROSADO

Raices Negras, Quebranta

Cañete - Perú

115

Alta Colección Piedra Negra, Pinot Gris

Los Chacayes IG Argentina

255

COPAS

BLANCO

Markus Fries, Riesling

Feinherb "Jedentag"

Mosel, Alemania

37

Melody, Gros manseng, Sauvignon blanc

IGP Côtes de Gascogne Francia

37

TINTOS

Adobe Reserva, Carmenere

Región Valle Central, D.O.
Valle de Colchagua Chile

39

Alta Colección Piedra Negra Organic, Malbec

Valle de Uco, Mendoza Argentina

39

BLANCOS

PERÚ

Raices Negras, Moscatel de Alejandria

Cañete

115

ARGENTINA

Domain Bousquet, Chardonnay

Valle de Uco, Mendoza-Argentina

175

Alma Gemela, Blend

Los Chacayes I.G., Tunuyan, Valle de Uco-Mendoza

295

AUSTRALIA

Y Series Eden Valley, Viognier

Eden Valley, South Australia

275

AUSTRIA

Ingrid Grois, Grüner veltliner

Weinviertel DAC

255

CHILE

Koyle Costa, Sauvignon Blanc

Colchagua Costa D.O.

210

ESPAÑA

SantPere, Blend

Moixent, D.O. Valencia

165

Hermanos Lurton, Verdejo

Municipio de Villafranca de Duero, D.O.Rueda

185

Gessamí Gramona, Blend

Penedes D.O.

270

FRANCIA

Bernard Humbrecht, Pinot Blanc

Vins d'Alsace AOC

170

SUDÁFRICA

The Wild Olive, Chenin Blanc

Swartland WO, South Africa

165

Protea, Sauvignon Blanc

Western Cape WO, South Africa

180

TINTOS

PERÚ

Viñas del Marqués, Pinot Noir

Calama, Tacna

160

ARGENTINA

Gaia Domain Bousquet, Blend

Tupungato, Mendoza

260

Livvera, Bequignol

El Zampal, Tupungato, Valle de Uco

250

AUSTRALIA

Duck shoot Le Cirque, Pinot Noir

Mc Laren Vale, South Australia

250

Yalumba Samuel's Coleccion, Shiraz

Barossa Valley, South Australia

275

ESPAÑA

Viña Bujanda Reserva, Tempranillo

D.O.Ca Rioja

255

CHILE

Los Lingues Cuveé Koyle, Carmenere

Valle de Maule

180

FRANCIA

Les Dély's Morgon, Gamay

Morgon AOC, Beaujolais

215

ITALIA

Castello di Ama Chianti Classico, Sangiovese

Chianti Classico DOCG

410

LIBANO

Chateau Musar

Bekaa Valley

940

NUEVA ZELANDIA

Schubert, Pinot Noir

Wairarapa, Martinborough

280

SUDÁFRICA

Protea, Merlot

Franschhoek Valley, Wester Cape - Sudafrica

180

Rieebeeksrivier, syrah

Swartland WO, South Africa

255