

ENTRADAS CALIENTES

- Burrata Frita \$675**
Sobre salsa pomodoro con un toque de miel de ajo negro.
- Taquitos de Pescado \$475**
Filete fresco de pescado blanco en tempura de cerveza con repollo, cebollas encurtidas y salsa de chile picante.
- Pulpo a la Brasa \$895**
Con salteado de papas y tomates cherry.
- Morcillita Burgalesa \$475**
Con crocantes de pistachos y pimientos piquillo.
- Camarones Tempura \$485**
Fritos en tempura de cerveza con salsa chili, puerro y semillas sésamo.
- Carpaccio Bain Marie \$595**
Preparado a baño de María con papas salteadas con aceite de trufa.
- Taquitos de Chivo \$325**
Guisado al vino tinto montado en tortilla de trigo crujiente con queso crema y cilantro.
- Salchicha Italiana a la Parrilla \$565**
Salsa de mostaza con miel y papas.
- Croquetas de Jamón Ibérico \$465**
Con salsa de tomate estilo español.
- Berenjena Parmesana \$455**
Gratinadas con parmesano y corazón de leche.

ENTRADAS FRÍAS

- Burrata Trufada al Pesto \$635**
Ensaladilla de rúcula silvestre con tomates, crujientes de prosciutto y pesto trufado.
- Ponzu Tuna \$565**
Láminas de atún grado sushi en salsa ponzu y semillas de sésamo.
- Carpaccio de Res \$585**
Servido con rúcula, tomates cherry y limoneta.
- Ceviche de Chillo y Camarones \$605**
Marinado en leche de tigre, pimientos, cilantro y pimienta rosada.
- Hummus de Garbanzos \$435**
Tradicional hummus con topping de pork belly y chorizo crujiente acompañado de pan pita.
- Carpaccio de Salmón \$510**
Láminas de salmón fresco, rábanos encurtidos, rúcula y alcaparras.
- Tabla de Antipasto \$1,225**
Quesos de la casa y jamón ibérico español, aceitunas y frutos secos.

ENSALADAS

- Ensalada Charo \$575**
Mézclum de lechugas con crujientes de prosciutto, tomates cherry, queso de cabra y camarones al ajillo, aderezada con miel de balsámico y chinola.
- Caprese \$435**
Rebanadas de queso mozzarella y tomate con reducción de balsámico y pesto de la casa.
- Ensalada César \$525**
Corazón de romana con aderezo César de la casa, crujientes de tocino, pan tostado y parmesano.

CARNES

Short Rib **\$950**

Cocinado a baja temperatura por 24 horas servidas con polenta al parmesano y puerro fresco.

Steak Frites **\$1,295**

Striploin Prime servido con mantequilla de hierbas y papas fritas.

Ribeye Prime 32oz **\$3,075**

Sellado al sartén con mantequilla, romero y ajo.

Coulotte Wagyu Australiano **\$1,795**

Sellado al sartén con hierbas y ajo en mantequilla

Filete La Baita **\$995**

Tenderloin en salsa de hongos y trufa servido con un cremoso puré de papas.

Churrasco Prime **\$1,495**

A la parrilla y servido con salsa chimichurri.

Pechuga Rellena **\$615**

Rellena de jamón ibérico, confitado de plátano maduro y queso provolone, bañado en salsa aurora.

PASTAS

Bucatini Cacio e Pepe **\$475**

Base de pimienta negra y queso pecorino romano.

Rigatoni alla Vodka **\$395**

Preparados en cremosa salsa de tomate, tocineta y vodka con toque de queso ricotta.

Tagliatelle al Ragú **\$585**

Salsa de filete Angus y salchicha italiana.

Spaghetti Carbonara **\$610**

Tocineta, parmesano huevo y pimienta.

Raviolis de Salmón **\$425**

Raviolis rellenos de salmón salteado con hinojo y cebollas servidos con crema de hinojo.

Pasta al Forno **\$725**

Gratinados en una cremosa salsa de chorizo, jamón ibérico y tomates.

Spaghetti Aglio e Olio **\$410**

Salteados con láminas de ajo, aceite extra virgen desglasado con vino blanco y perejil fresco.

PESCADOS Y MARISCOS

Miso Glazed Cod **\$795**

Filete de bacalao sellado al sartén con mantequilla de hierbas y un glaseado de miso acompañado de ensalada de temporada.

Salmón Gratinado **\$895**

En salsa bechamel con miel de ajo negro y parmesano acompañado de ñoqui de yuca y perejil.

Tuna Tataki **\$565**

Lomo de atún sellado con semillas de sésamo sobre hummus de garbanzos y condimentado con salsa ponzu.

Camarones al Ajillo **\$755**

Salteados con láminas de ajo, aceite extra virgen, vino blanco de la casa y perejil fresco, servidos con pan tostados.

Chillo al Limón **\$875**

En salsa de ajo, limón, perejil y champiñones servido con cremoso de yuca.

PIZZAS

Pizza Blanca **\$625**

Mozzarella, ricotta, pecorino romano y cebollas caramelizadas.

Pizza Burrata y Prosciutto **\$675**

Pomodoro, mozzarella, burrata y aceite de oliva extra virgen.

Pizza Margherita **\$575**

Pomodoro, mozzarella, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

BURGERS Y SÁNDWICHES

Sabrás Angus Burger **\$565**

Con lechuga y tomate, queso cheddar y un topping de tocineta y cebolla caramelizada al ron.

Steak & Cheese Sándwich **\$685**

Láminas de Sirloin con pimientos verdes, cebolla y queso provolone con papas fritas a la parmesana.

Pulled Pork Sliders **\$525**

Trio de sliders de carne de cerdo con salsa BBQ de la casa, con cama de rúcula, coleslaw y pepinillos.

POSTRES

Flan de coco **\$365**

Quesillo de coco servido con crujientes de caramelo y dulce de coco.

Pudin de pan **\$425**

De pan brioche relleno de pasta de guayaba y helado de dulce de leche.

Crepe de Nutella **\$465**

Relleno de Nutella con helado de vainilla.