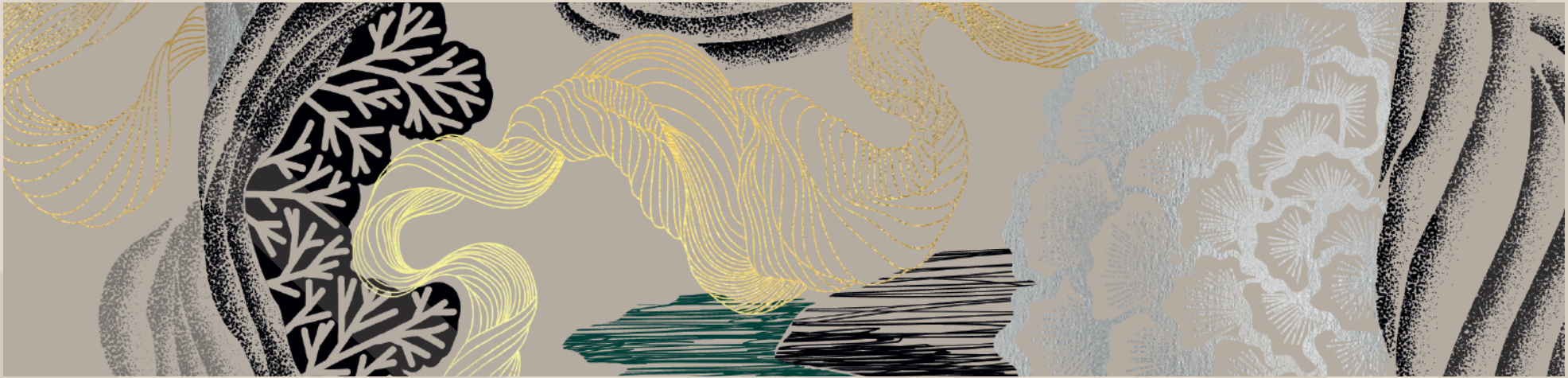
PRIMER CUADRANTE

DE LAS VIVENCIAS DE ANTIGUOS VIAJANTES
EN LA CUENCA DEL PACÍFICO.

Cocina Fusión

E2
SO
T2
3.

MENÚ



ENTRADAS

NIGIRI GIGANTE CON CAMARÓN, GUAYABA Y COCO - $150.00
NIGIRI DE 110 g ARROZ CALROSE SAZONADO Y CORONADO CON 60 g CAMARÓN MARIPOSEADO, ADEREZADO CON UNA SALSA DE GUAYABA Y COCO TERMINADO CON TOQUES DE SALSA SRIRACHA.

PANELA ASADA CON SALSA MACHA Y CROTONES DE PAN PITA - $150.00
RECTÁNGULO DE 60 g DE QUESO PANELA BAÑADO DE NUESTRA SALSA MACHA HECHA A BASE DE CHILE MORITA, CHILE COLORADO, PEPITAS DE CALABAZA, CACAHUATE TOSTADO Y AJONJOLÍ ACOMPAÑADO DE PAN PITA.

QUESO FUNDIDO CON PICAÑA - $250.00
MIX DE DE QUESOS MEZCLADOS CON CHILE VERDE, AJO TATEMADO Y FURIKAKE ACOMPAÑADO DE 120 g DE REBANADAS DE PICAÑA DE RES Y CROTONES DE PAN PITA.

TABLA DE QUESOS PRIMER CUADRANTE - $360.00
SELECCIÓN DE 3 QUESOS: PARMESANO REGGIANO, BRIE Y QUESO DE CABRA ACOMPAÑADO DE TAPENADE DE ACEITUNAS HECHO A BASE DE ACEITE DE OLIVO Y BRUSCHETTA DE TOMATE CON ALBAHACA Y FRUTAS CRISTALIZADAS. ACOMPAÑADA DE CROTONES DE PAN PITA AL HORNO.

AGUACHILES/CEVICHES

AGUACHILE DE CAMARÓN CON SALSA BRASA ORIENTAL - $250.00
120 g DE CAMARÓN MARIPOSEADO CON UNA SALSA A BASE DE TOMATE Y CHILES HECHOS A LA BRASA CON UN TOQUE DE JENGIBRE Y AJO.

AGUACHILE DE PAPADA DE PUERCO AGRIDULCE CON MIEL DE ABEJA - $250.00
200 g DE PAPADA DE CERDO A LA PARRILLA CORTADA EN LÁMINAS SERVIDA CON UN TOQUE DE HABANERO, AJO TATEMADO, MIX DE JUGO DE LIMÓN CON UN TOQUE DE MIEL DE ABEJA.

AGUACHILE DE RIB EYE CON MAJADO DE AJO Y CHILE SERRANO - $360.00
200 g DE RIB EYE 3/4 CORTADO EN LÁMINAS HECHO CON JUGO DE LIMÓN, CILANTRO, CEBOLLA MORADA Y UN MAJADO DE AJO TATEMADO A LA BRASA Y CHILE SERRANO EN FINAS LAMINAS.

CEVICHE DE SALMÓN THÁI - $280.00
AROMÁTICO CEVICHE A BASE DE 200 g DE SALMÓN Y ESPECIAS TAILANDESAS, ASÍ COMO SEMILLAS Y UN TOQUE DE CHILE MORITA Y JUGO DE LIMÓN AMARILLO.

POKE DE ATÚN CON LECHE DE TIGRE MANGO - $280.00
200 g DE CUBOS DE ATÚN ADEREZADOS CON ACEITE DE AJONJOLÍ ACOMPAÑADO DE LECHE DE TIGRE SABOR MANGO CON UN TOQUE PICANTE TERMINADO CON CEBOLLÍN Y ABANICO DE AGUACATE.

PLATO FRESCO DE CAMARONES AL CURRY - $260.00
120 g DE CAMARONES SALTEADOS CON MANTEQUILLA, JENGIBRE Y AJO TATEMADO PUESTOS EN JUGO DE LIMÓN COLIMA, CHILE SERRANO, COCO Y CURRY AMARILLO.

CEVICHE PERUANO - $350.00
300 g DE PESCADO BLANCO Y CAMARONES COCIDOS BAÑADOS EN LECHE DE TIGRE (SALSA BIEN FRÍA HECHA CON PESCADO BLANCO, APIO, CILANTRO Y AJO) ACOMPAÑADO DE CAMOTE A LA PARRILLA, CEBOLLA MORADA LIGERAMENTE ENCURTIDA Y GRANO DE ELOTE TATEMADO.

ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO AL GRILL CON PIPERRADA Y TZALTZIKY - $220.00
MIX DE LECHUGAS VERDES CON UN SALTEADO DE CHILE VERDE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y 120 g DE PECHUGA AL GRILL, ADEREZO CREMOSO DE YOGUR, HIERBABUENA Y PEPINO ACOMPAÑADO CON CROTONES DE PAN PITA.

ENSALADA DE POLLO AL GRILL CON VINAGRETA DE PIÑA ASADA - $220.00
MIX DE LECHUGAS VERDES CON 120 g DE POLLO AL GRILL Y ADEREZO A BASE DE PIÑA ASADA, ANÍS ESTRELLA, ACEITE DE OLIVO EXTRA VIRGEN Y VINAGRE DE ARROZ.

ENSALADA DELICIAS DEL MAR CON VINAGRETA DE ATE Y NUEZ - $270.00
MIX DE LECHUGAS VERDES CON UN SALTEADO DE 60 g DE CAMARÓN Y 80 g DE PULPO SALTEADO CON MANTEQUILLA Y AJO TATEMADO, ADEREZO DE ATE DE MEMBRILLO Y NUEZ DE LA INDIA.

TAJÍN VEGGIE CON HUMMUS DE GARBANZO Y BETABEL - $210.00
SALTEADO DE CALABAZA, ZANAHORIA, TOMATE CHERRY, CAMOTE AMARILLO Y BETABEL A LA PARRILLA, SOBRE CAMA DE HUMMUS DE GARBANZO Y BETABEL ASADO ACOMPAÑADO CON CROTONES DE PAN PITA

SOPAS

CALDO DE TORTILLA UDÓN - $230.00
TRADICIONAL CALDO DE TORTILLA ACOMPAÑADO DE PASTA UDÓN, 60 g DE POLLO Y ESPECIAS JAPONESAS.

RAMEN DE PICAÑA - $280.00
CALDO HECHO POR MÁS DE 6 HORAS DE VEGETALES ACOMPAÑADO DE ALGA NORI, HUEVO, PASTA UDÓN Y LÁMINAS DE 120 g DE PICAÑA AHUMADA.

DEL MAR

PESCA DEL DÍA (200 g) CON VEGETALES RIBONS Y PURÉ DE PAPA - $310.00
PESCA DEL DÍA ACOMPAÑADA DE TIRAS DE CALABAZA, ZANAHORIA Y CEBOLLA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVO Y UN CREMOSO PURÉ DE PAPA.

PESCA DEL DÍA (200 g) ESTILO VIETNAM - $310.00
FILETE DE PESCA DEL DÍA PERFUMADO CON UN MIX DE ESPECIAS QUE DAN UN TOQUE FRESCO Y AHUMADO A LA VEZ, ACOMPAÑADO CON ARROZ CALROSE SALTEADO CON ACEITE DE AJONJOLÍ.

SALMÓN CON VEGETALES RIBONS Y PURÉ DE PAPA - $310.00
UN CLÁSICO PUESTO AL DÍA. 200 g DE SALMÓN AL GRILL LIGERAMENTE AHUMADO ACOMPAÑADO DE FINAS LÁMINAS DE ZANAHORIA, CALABAZA Y CEBOLLA MORADA SALTEADAS CON ACEITE DE OLIVO ACOMPAÑADO DE PURÉ RÚSTICO DE PAPA.

SALMÓN ENCOSTRADO CON PURÉ DE COLIFLOR WASABI - $310.00
200 g DE SALMÓN ENCOSTRADO CON UN MIX DE AJONJOLÍ NEGRO Y BLANCO CONDIMENTADO, SELLADO CON ACEITE DE OLIVO AL SARTÉN SOBRE UN CREMOSO PURÉ DE COLIFLOR PERFUMADO CON WASABI.

CARNES

RIB EYE CON QUESO GRATÍN Y PORTOBELLO SALTEADO CON CHIMICHURRI CASERO - $530.00
350 g DE JUGOSO RIB EYE CORTADO EN TIRAS CORONADO CON UN SALTEADO DE LÁMINAS DE CHAMPIÑÓN PORTOBELLO, CHIMICHURRI DE CILANTRO CASERO Y MEZCLA DE QUESO FUNDIDO.

TENDERLOIN CHURRASQUEADO CON CHIMICHURRI CASERO - $390.00
300 g DE NEW YORK A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI CASERO DE CILANTRO, ACOMPAÑADO DE SALSA MOLCAJETE.

TENDERLOIN ENCOSTRADO EN CAFÉ CON PURÉ DE PLÁTANO MACHO - $390.00
300 g DE NEW YORK ADOBADO CON UNA MEZCLA DE ESPECIAS Y CAFÉ DE GRANO LLEVADO A LA PARRILLA, MONTADO SOBRE UN PURÉ DE PLÁTANO MACHO CON MOSTAZA ANTIGUA Y MANTEQUILLA.

FILETE CON CAMARÓN SCAMPI - $430.00
200 g DE FILETE DE CABRERÍA CON UN SALTEADO DE CAMARONES, TOMATE CHERRY, QUESO, CEBOLLA MORADA Y ALBAHACA.

COWBOY DE PUERCO (250 g) - $280.00
JUGOSO COWBOY DE PUERCO CON SALSA DE COCO Y BETABEL, PURÉ DE PERA, Y ENSALADA DE CILANTRO CON ACEITE DE AJONJOLÍ Y FURIKAKE.

PASTAS

SALTEADO DE PASTA UDÓN CON CAMARÓN SHITAKE - $310.00
PASTA UDÓN CON 120 g DE CAMARONES Y HONGOS SHITAKE SALTEADOS EN AJO Y CHILE COLORADO FINAMENTE PICADO, TERMINADO CON CEBOLLIN Y FURIKAKE.

SALTEADO DE PASTA UDÓN CON POLLO AL GRILL, TOMATE CHERRY Y MANTEQUILLA - $260.00
SENCILLA PERO DELICIOSA PASTA UDÓN SALTEADA CON MANTEQUILLA Y TOMATE CHERRY CORTADO A MITADES, TERMINADA CON UNA JUGOSA PECHUGA DE POLLO (120 g) AL GRILL.

SALTEADO DE PASTA UDÓN CON NEW YORK Y SHITAKE GUAJILLO - $350.00
PASTA UDÓN SALTEADA CON HONGOS SHITAKE, AJO TATEMADO Y CHILE GUAJILLO. TODO CORONADO CON JUGOSAS REBANADAS DE 180 g DE NEW YORK AL GRILL.

TACOS

TACOS SHANK (200 g) CON SALSA DE CERVEZA OBSCURA (3 PZ.) - $210.00
ORDEN DE 3 TACOS DE CHAMORRO DE RES HECHO A BAJA TEMPERATURA POR 4 HORAS EN UNA SALSA A BASE DE CERVEZA OBSCURA Y PILONCILLO PERFUMADO CON HABANERO Y AJO TATEMADO. MONTADOS SOBRE TORTILLA DE MAIZ O HARINA.

TACOS DE CAMARÓN CON ADOBO AL PASTOR (3 PZ.) - $210.00
RICA ORDEN DE 3 TACOS DE CAMARÓN (200 g) CON UN ADOBO "PASTOR" HECHO A BASE DE ACHIOTE, MONTADOS EN TORTILLA DE HARINA O MAÍZ ACOMPAÑADOS DE PIÑA A LA PARRILLA, CEBOLLA BLANCA, CILANTRO Y TERCIOS DE LIMÓN COLIMA.

BURGERS

HAMBURGUESA PRIMER CUADRANTE - $250.00
MEZCLA DE 150 g DE RES Y CHORIZO REGIONAL DENTRO DE UN PAN BRIOCHE CON LECHUGA, TOMATE Y GENEROSO QUESO FUNDIDO. SE CORONA CON UN ROLLITO DE CHILE CARIBE BLANQUEADO RELLENO DE ASIENTOS DE PUERCO. ACOMPAÑADA DE PAPAS GAJO.

WRAP VEGGIE - $150.00
ENROLLADO HECHO CON PAN PITA UNTADO DE HUMMUS DE GARBANZO CASERO RELLENO DE UN SALTEADO DE BETABEL , CAMOTE AL GRILL Y TOMATE CHERRY EN ACEITE DE OLIVO.

KIDS MENU

MAC & CHEESE CON TOCINO - $150.00
PASTA DE CODITO CON UNA SALSA A BASE DE QUESO CHÉSTER Y MOZZARELLA TERMINADO CON CEBOLLIN Y TOPPING DE TOCINO.

TAQUITOS DE POLLO (100 g) CON GUACAMOLE (3 PZ.) - $140.00
ORDEN DE 3 TACOS DE PECHUGA DE POLLO DESMENUZADA FRITOS O BLANDITOS ACOMPAÑADOS DE GUACAMOLE Y TERCIOS DE LIMÓN.

HAMBURGUESA KIDS PRIMER CUADRANTE - $150.00
HECHA CON UNA MEZCLA DE 100 g DE JUGOSA CARNE DE RES SAZONADA CON SAL DENTRO DE UN PAN ESPONJOSO CON UNA MEZCLA DE QUESOS FUNDIDOS. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.

POSTRES

BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA - $145.00
HORNEADO AL MOMENTO. COMBINACIÓN DE CHOCOLATE SEMI AMARGO CON CHISPAS DE CHOCOLATE CON LECHE Y NUEZ DE LA INDIA ACOMPAÑADO DE UNA BOLA DE CREMOSO HELADO DE VAINILLA.

HOT FUDGE DE CAFÉ CON NUTELLA Y HELADO - $160.00
"PASTELITO" ESPONJOSO HECHO AL MOMENTO CON CENTRO SEMILÍQUIDO DE CAFÉ EXPRESO Y NUTELLA ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA AL TOPE.

PASTEL TIBIO DE MATCHA Y FRESAS - $135.00
HECHO AL MOMENTO. DELICIOSA COMBINACIÓN DE ESPONJOSO BIZCOCHO DE MATCHA Y TOPPING DE COMPOTA DE FRESAS NATURALES ACOMPAÑADO DE HELADO AL TOPE.

MINI TARTA TIBIA DE MANZANAS - $145.00
TARTA ELABORADA AL MOMENTO A BASE DE PASTA HOJALDRE Y RELLENO DE MANZANAS CARAMELIZADAS CON CANELA Y NUEZ DE LA INDIA. ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA AL TOPE.

ESPONJOSO DE VAINILLA CON MERMELADA DE NARANJA Y HELADO DE VAINILLA - $165.00
PAN DE VAINILLA HECHO AL MOMENTO CON UN TOPPING DE MERMELADA DE NARANJA HECHA EN CASA. ACOMPAÑADO DE UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA AL TOPE.

"EL CONSUMO DE PROTEÍNAS CRUDAS ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO ORDENA"