

Menú

Est. 2022

FARAH

Modern Kitchen



COCTELERÍA

* *de autor* *



\$575

Farah's Black

Whiskey,
carbon activado, jugo de limón, triple s.

\$575

Opa Opa

Ron, coco, limón, sirop de piña y
albahaca



Pink Lychee Martini

Ginebra beefeater rosada,
armonizada con jugo de lychee,
angostura.

\$575

\$695

Strawberry Aperol

Vodka Stoli, Aperol, naranja,
Espumante Mionetto y fresas.



Impuestos no incluidos



ENTRADAS

nuevas

Vietnamese Chicken Rolls **\$495**
Crujientes egg rolls rellenos de pollo y maní tostado, acompañados de salsa agri dulce de pimientos caramelizados.

Pork Belly Laqueado Oriental **\$595**
Pork belly crocante glaseado, servido sobre suave muselina de yuca mocana y salsa asiática de la casa.

Tacos de Barbacoa de Chivo Artesanal **\$695**
Tortillas de maíz artesanal rellenas de jugosa barbacoa de chivo y queso de hoja fundido.

Farah Tuna Tartar **\$795**
Atún fresco marinado, acompañado de papel de arroz crocante, almendras tostadas, cranberry y manzana verde.

Vitello Tonnato Tradición Italiana **\$895**
Finas láminas de ternera con cremosa salsa tonnata, anchoas y alcaparras.

Impuestos no incluidos



ENTRADAS

nuevas

Carpaccio Prime de Res

\$695

Delicadas láminas de res con aceite cítrico de limón, almendras caramelizadas, parmesano y mix de hojas frescas

Carpaccio Fresco de Carite

\$595

Láminas de pescado fresco marinadas en limón, puerro crocante y alcaparras deshidratadas.

Ceviche Peruano Costa Azul

\$600

Pesca fresca marinada al estilo peruano, acompañada de tortilla de maíz artesanal

Ensalada César Crocante

\$550

Mix de lechugas frescas, bacon crocante, crujiente de parmesano y aderezo cremoso de cilantro.

Ensalada Pera & Manchego

\$550

Mix de hojas frescas, pera caramelizada, bacon crocante, queso manchego semicurado y aderezo de yogur natural.

Impuestos no incluidos



ARROCES Y PASTAS

nuevas

Risotto Cremoso de Chivo Braseado \$1,200

Arroz arbóreo cocido lentamente en caldo, enriquecido con chivo guisado a fuego lento y parmesano.

Risotto Frutti di mare \$1,200

Arroz arbóreo cocido lentamente en caldo, con frutos del mar frescos .

Penne Griego \$995

Pasta corta con camarones, bacon crocante y cremosa salsa de quesos.

Pasta Mare Mediterráneo \$1,200

Espaguetis salteados con frutos del mar frescos al estilo aglio e olio.

Impuestos no incluidos



CARNES Y PESCADOS

Filete de Res Reserve

\$1,800

Filete de res al grill acompañado de puré de cepa de apio y reducción de vino tinto.

Slow Cooked Short Ribs

\$1,800

cocinada lentamente por 12 horas, servida con ñoquis de plátano maduro y salsa blue cheese.

Lomo Saltado Tradición

\$1,800

Jugosas tiras de filete de res salteadas con tomates frescos, cebollas y pimientos, acompañadas de arroz blanco

Costilla Vietnamita al Coco

\$1,300

Costilla de cerdo braseada lentamente en agua de coco y especias orientales, acompañada de arroz blanco.

Salmón Premium Sous Vide

\$1,500

Salmón fresco cocinado a baja temperatura, servido sobre muselina de zanahoria.

Pescado Thai Curry Coconut

\$1,600

Pesca fresca en cremosa salsa de coco, hinojo y curry madrás.

Lubina Mediterránea al Horno

\$2,500

Lubina fresca horneada, acompañada de papas rústicas y hierbas aromáticas.

Impuestos no incluidos



PIZZAS

Artesanales

Margarita Napoli \$870

Pomodoro italiano, mozzarella fresca y albahaca aromática sobre masa napolitana.

Hot Honey Pepperoni \$995

Pepperoni, jamón ahumado, mozzarella y miel picante sobre masa artesanal napolitana

La Explosiva de Pistacho \$995

Salsa cuatro quesos, crema de pistacho y bacon crocante sobre masa napolitana

POSTRES

Tarta Vasca Cremosa \$550

Cheesecake estilo vasco de textura suave y centro cremoso

Panna Cotta de Vainilla \$550

Delicada panna cotta artesanal de textura sedosa.

Impuestos no incluidos



FARAHRD.COM



@FARAHREST

GRACIAS
por venir

Est. 2022

FARAH

Modern Kitchen