

# ENTRADAS

---

QUESO AL CULANTRO EN HOJA DE BIJAO  
Y CHUTNEY DE PIMIENTO ROJO \$9.00

CEVICHE DE COBIA EN LECHE TIGRE DE AJÍ AMARILLO,  
AGUACATE, PUERRO Y CHIPS DE PLATANO \$12.00

CARPACCIO DE RES, CREMINIS ASADOS, PARMESANO  
D.O.P., Y MAYONESA DE TRUFA NEGRA \$14.00

EMPANADAS DE CORDERO, CHUTNEY DE MANGO CON  
MISO Y SALSA RAITA \$9.00

DIP DE ESPINACA Y ALCACHOFA CON CHIPS DE MAIZ  
PILADO \$9.00

TRIO DE AREPA (BRISKET CON BBQ - PORKBELLY CON AIOLI  
DE MANZANA - POLLO CON MOUSE DE AGUACATE) \$12.00

COCKTAIL DE LANGOSTINOS CON SALSA  
PIMENTÓN AHUMADO \$15.00



# DEL JOSPER PARA COMPARTIR

---

MEJILLONES EN SALSA AJILLO SERVIDO  
CON PAN FOCACCIA TOSTADO \$12.00

KOFTA DE CORDERO SERVIDO CON PAN  
PITA Y LABNE \$12.00

COLIFLOR ROSTIZADO SERVIDO CON  
SALSA MAKANI \$16.00

PULPO AL CARBÓN, RASPADURA, VELOUTE DE AJÍ  
AMARILLO Y PANKO FRITO \$25.00

PICADA ARGENTINA DE CHORIZO, MORCILLA, MOLLEJAS SERVIDO  
CON MOSTAZA Y CHIMICHURRY Y PAN BAGUETTE \$25.00

TUETANO ASADO A LAS FINAS HERBAS CON PAN  
BAGUETTE \$15.00

COSTILLITAS DE CORDERO EN COSTRA DE PISTACHIO, CAMA  
DE BABAGANUSH Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO \$35.00

LANGOSTINOS AL JOSPER CON MANTEQUILLA DE  
FINAS HIERBAS \$15.00





# PASTAS Y RISOTTOS

---

FETUCCINE FRUTTI DI MARE CLASICO \$18.00

RISOTTO DE 3 TOMATES ROSTIZADOS Y QUESO  
FRESCO DE CABRA \$16.00

RISOTTO DE HONGOS MIXTOS Y PATE DE  
TRUFA NEGRA \$15.00

RAVIOLI DE ZAPALLO, SALSA DE QUESO  
GORGONZOLA Y NUECES CARAMELIZADAS \$18.00

WANTÓN RELLENOS DE LANGOSTA, JAMON SERRANO,  
PUERRO CONFITADOS Y ESPUMA DE AZAFRÁN \$18.00





# ENSALADAS

---

**COGOLLO DE LECHUGA MANTEQUILLA ASADA, CHUTNEY DE FRUTOS DEL BOSQUE, QUESO DE CABRA, FRESAS CON REDUCCIÓN BALSAMICA \$14.00**

**FANCY CAESAR SALAD CON TROZOS DE PIÑA, TOCINO, CEBOLLA MORADA, POLLO A LA PARRILLA Y CRUMBLE DE PANKO CON ANCHOAS \$12.00**

**CAPRESE CON TOMATE HEIRLOOM, MOZZARELLA DE BUFALO, PESTO DE ALBAHACA Y BALSAMICO. \$15.00**

# HAMBURGUESAS

---

## **4 ESTACIONES**

**ANGUS PATTY 6 OZ, MANCHEGO, ARUGULA, MAYONESA TRUFADA, TOMATE ASADO Y PEPINILLO \$15.00**

## **CALIOPE BBQ**

**ANGUS PATTY 6 OZ, BARBACOA AL BOURBON, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOCINO, PEPINILLO \$15.00**

## **LA CHIVO BURGER**

**PATTY DE CORDERO 6 OZ, QUESO BOURSIN, TOMATE SECO, MAYONESA DE MENTA, LECHUGA Y PEPINILLOS \$18.00**



# PLATOS INSIGNIA

---

## **CEDULA 3**

**CORVINA A LA PLANCHA, RISOTTO AL LIMÓN Y CREMA DE  
COCO AL CARDAMOMO \$22.00**

## **EN EL BARRIO**

**SHORTRIB BRASEADO LENTAMENTE SOBRE RISOTTO DE  
HONGOS, PATE DE TRUFA NEGRA Y PARMESANO D.O.P \$35.00**

## **BELLY DANCE**

**PANZA DE CERDO ASADA, PURE DE COLIFLOR Y  
ENSALADA DE HINOJO \$22.00**

## **PATO ROSTIZADO**

**CON CAMOTE AL CARBON, GLACE DE WHISKEY  
Y MARAÑÓN TOSTADO \$28.00**

## **SALMÓN ATLÁNTICO**

**AL JOSPER, GLACEADO DE MIEL Y AJO ROSTIZADO,  
PERSILLADE, SERVIDO CON BRÓCOLI SALTEADO  
CON ANCHOA, ALCAPARRA Y LIMÓN \$24.00**



# JOSPER GRILL STEAKS

---

FILETE ANGUS CENTER CUT 8 OZ \$45.00

ENTRAÑA ANGUS 8 OZ \$25.00

ENTRAÑA ANGUS 12 OZ \$35.00

RIB EYE HEREFORD 16 OZ \$45.00

RIB EYE KOSHER 16 OZ \$58.00

NEW YORK ANGUS 16 OZ \$37.00

COWBOY PRIMER 21 OZ \$85.00

FILETE DE RES IMPORTADO ANGUS CHOICE \$25.00

PORTERHOUSE 30 OZ \$110.00

TOMAHAWK DRY AGED 32 OZ \$125.00

PICAÑA / COULOTTE 12 OZ \$25.00

VACIO ANGUS 12 OZ \$28.00



## SIDES

---

ESPÁRRAGOS AL GRILL CHIMICHURRY \$5.00

PURE DE PAPAS CON AJO ROSTIZADO \$5.00

BROCOLI GRATINADOS \$4.50

PAPAS FRITAS WEDGES O FRANCESA \$4.50

GREEN SALAD \$4.50

GNOCCHI MAC AND CHEESE TRUFADO CON JAMON SERRANO \$5.00

MIL HOJAS DE PAPAS GRATINADAS CON TOMILLO FRESCO \$5.00

## POSTRES

---

DISCO DE MERENGUE, CURD DE MARACUYÁ,  
FRAMBUESA Y HIERBABUENA \$8.00

MOUSSE DE FRUTOS DEL BOSQUE, SORBETE DE FRESA,  
CRUMBLE DE OREO Y ALGODÓN DE AZUCAR \$12.00

APPLE PIE 2.0 VERSIÓN CALIOPE \$12.00

MOUSSE DE CHOCOLATE AL 65% CON BAYLEYS Y  
CAMELO SALADO \$12.00



# MENU LUNCH

---

COBB SALAD \$12.00

BACON CHEESE ANGUS BURGER \$12.00

SOPA DE MARISCO MIXTO (SERVIDA CON PAN DE AJO) \$15.00

1/2 POLLO ROSTIZADO CON PAPAS WEDGES, PURE  
O ENSALADA JARDINERA \$15.00

PECHUGA DE POLLO AL GRILL CON ENSALADA JARDINERA O  
PURE DE PAPA \$9.00

NEW YORK ANGUS 8OZ EN SALSA DE QUESO AZUL Y BRÓCOLI A  
VAPOR \$18.00

FILETE DE CORVINA 6 OZ A LA PLANCHA CON ENSALADA  
JARDINERA, PURE O PAPAS FRITAS WEDGE \$15.00

**LUNES A VIERNES**  
**12:00 PM A 2:30 PM**



# COCKTAILS

---

## **MEZCALITA ROSÉ**

50/50 MEZCAL Y TEQUILA, ZUMO DE TORONJA, ROSÉ  
LEMONADE Y SAL ROSADA \$10.00

## **PICARÓN 2.0**

MEZCAL, LICOR DE CHILE, SHRUB DE FRUTOS ROJOS Y MARACUYÁ \$10.00

## **EN EL CARIBE**

GREYGOOSE, AGUA DE PIPA, TOQUE DE GIN, TOP DE  
AGUA TÓNICA Y SLICE DE APIO \$10.00

## **TINY GREEN**

TANQUERAY TEN, AGUACHILE NACIONAL Y SIROPE DE PIÑA \$10.00

## **AQUELLOS TIEMPOS**

GINEBRA, CANELA Y CORDIAL DE CARDAMOMO \$10.00

## **COCONEGRONI**

UN CLÁSICO NEGRONI REPOSADO EN COCO \$10.00





**TROVA**

SPICED RUM, BECHEROVKA, TE CHAI Y AGUA TÓNICA \$10.00

**SON MISERABLES**

ZACAPA 23, SPICED HONEYBEE, GOTAS AMARGAS \$10.00

**MANI TAI**

MANIGORDO RYE TOUCH, ORGEAT DE ALMENDRAS ROSTIZADAS, RON OSCURO, ZUMO DE LIMÓN Y PERFUME DE FLOR DE AZAHAR \$10.00

**PEACH FOR GLEN**

GLENMORANGIE, OLEO SACCHARUM, ZUMO DE LIMÓN, MELOCOTÓN Y TOP DE VINO ESPUMANTE \$10.00

**BOURMOUTH**

BOURBON, VERMOUTH ROSSO, AQUAFABA, ZUMO DE LIMÓN, OLEO SACCHARUM \$10.00