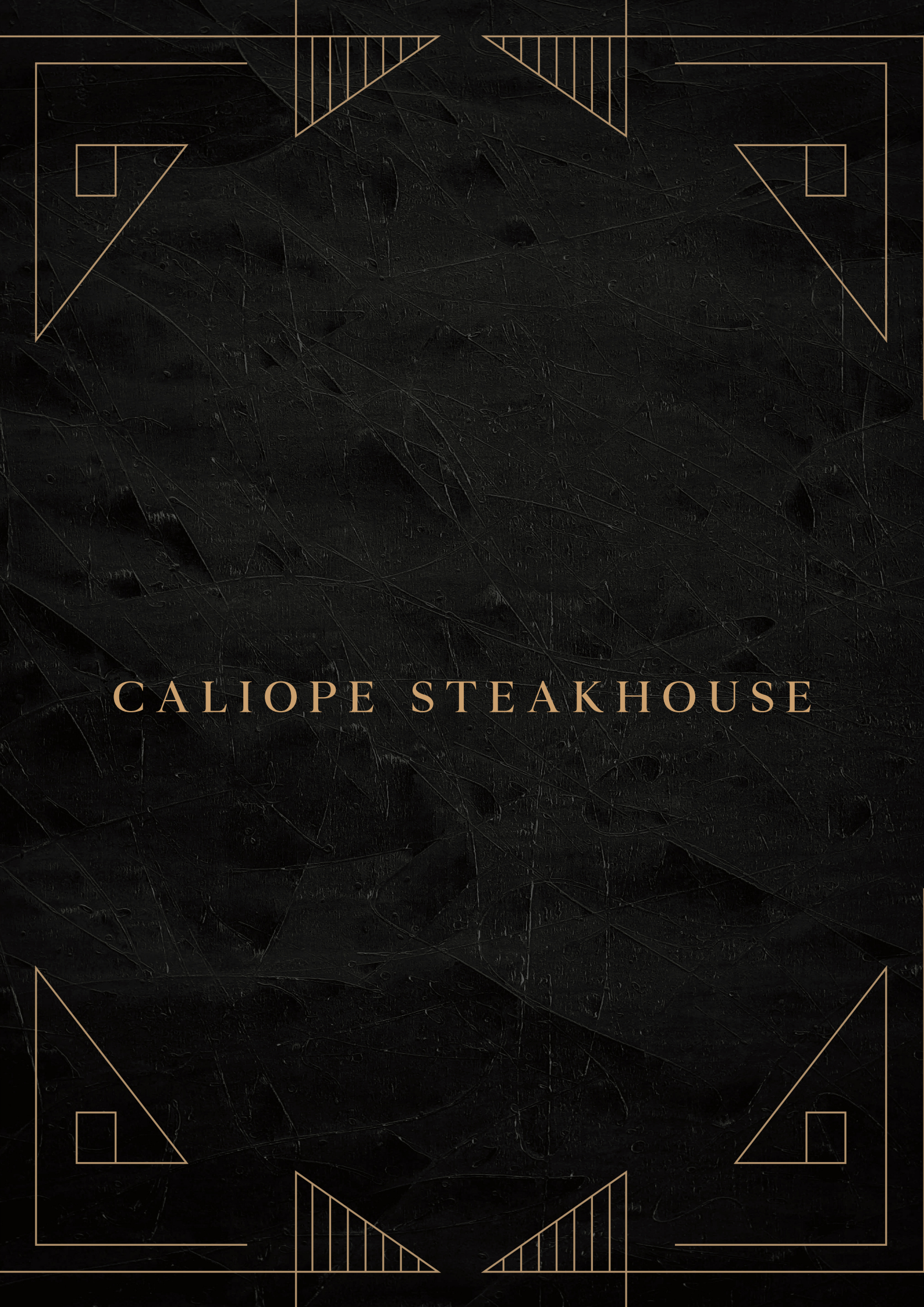




CALIOPE STEAKHOUSE

ENTRADAS

QUESO AL CULANTRO EN HOJA DE BIJAO
Y CHUTNEY DE PIMIENTO ROJO \$7

CEVICHE DE COBIA EN LECHE TIGRE DE AJÍ AMARILLO,
AGUACATE, PUERRO Y CHIPS DE PLATANO \$12

CARPACCIO DE RES, CREMINIS ASADOS, PARMESANO
D.O.P., Y MAYONESA DE TRUFA NEGRA \$14

EMPANADAS DE CORDERO, CHUTNEY DE MANGO CON
MISO Y SALSA RAITA \$9

DIP DE ESPINACA Y ALCACHOFA CON CHIPS DE
SEMOLA \$9

TARTARE DE WAGYU, AJO BLANCO, KALE Y
CROCANTE DE YUCA \$15

BABAGANOUSH CON PISTACHOS TOSTADOS Y PAN PITA \$9

The page features a dark, textured background with a network of fine, light-colored lines. In the corners, there are larger, more prominent geometric shapes: triangles and squares, some of which are filled with a pattern of parallel lines. These shapes are arranged in a way that they appear to be part of a larger, abstract architectural or geometric design.

ENTRADAS

BRUSCHETTA DE PORTOBELLO ASADO, TAPENADE DE
KALAMATA Y RELISH DE ALCAPARRA \$7

PULPO AL CARBON, SALSA ROMESCO, CHIMICHURRI Y PAPAS
CERILLAS CON PIMENTON DE LA VERA \$25

PICADA ARGENTINA DE CHORIZO, MORCILLA, MOLLEJAS,
VACIO Y PECHUGA DE POLLO SERVIDO CON ENCURTIDO,
MOSTAZA Y CHIMICHURRY \$25

LANGOSTINOS APANADOS BLUE KIMCHI \$12

TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES MIXTOS \$18

PASTAS Y RISOTTOS

AGNOLOTTI RELLENOS DE SHORTRIB EN SALSA DE
ZAPALLO Y DEMIGLACE \$16

RISOTTO DE 3 TOMATES ROSTIZADOS Y QUESO
FRESCO DE CABRA \$16

RISOTTO DE SETAS Y PATE DE TRUFA NEGRA \$15

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR CON PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$12
(REEMPLAZA POLLO POR CAMARONES POR \$2.50 EXTRA)

CAPRESE CON TOMATE CHERRY CONFIT, MOZZARELLA DE BÚFALA, PESTO DE ALBAHACA Y BALSÁMICO \$15

HAMBURGUESAS

4 ESTACIONES

ANGUS PATTY 6 OZ, MANCHEGO, ARUGULA, MAYONESA TRUFADA, TOMATE ASADO, TOCINO Y PEPINILLO \$15

LA FRANCESA

ANGUS PATTY 6 OZ, PROVOLONE, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA, RELISCH, TOCINO Y SALSA BERNESA CÍTRICA \$15

PLATOS INSIGNIA

CEDULA 3

PESCA DEL DÍA, RISOTTO AL LIMÓN Y
CREMA DE COCO AL CARDAMOMO \$22

EN EL BARRIO

SHORTRIB BRASEADO LENTAMENTE SOBRE RISOTTO DE
HONGOS, PATÉ DE TRUFA NEGRA Y PARMESANO D.O.P \$35

PORCHETTA

PANZA DE CERDO ASADA, PURÉ DE COLIFLOR Y
ENSALADA DE HINOJO \$22

LUCKY DUCK

PATO PRENSADO COCINADO EN SOUS VIDE SERVIDO CON PURÉ DE
CAMOTE, DEMI CON WISKIE Y PEPITA DE MARAÑÓN ROSTIZADO \$28

SALMÓN ATLÁNTICO

AL JOSPER, GLASEADO DE MIEL Y AJO ROSTIZADO, PERSILLADE, SERVIDO
CON BRÓCOLI SALTEADO CON ANCHOA, ALCAPARRA Y LIMÓN \$24

POLLO ASADO EN CASA Y TERMINADO A LA PARRILLA
SERVIDO CON COLESLAW Y PAPAS WEDGES \$15

FILETE DE RES A LA PARMESANA \$15

MATAHAMBRE DE ANGUS 12 OZ RELLENO DE
JAMON SERRANO, PATE DE TRUFA Y QUESO
PROVOLONE \$35

JOSPER GRILL STEAKS

PICAÑA / COULOTTE 12 OZ \$25

ENTRAÑA ANGUS 10 OZ \$35

RIB EYE ANGUS 16 OZ \$45

RIB EYE KOSHER 16 OZ \$58

FILETE CENTER CUT GRAN CRU WAGYU 8 OZ \$60

COWBOY PRIME 26 OZ \$75

TOMAHAWK DRY AGED 45 DAYS 32 OZ \$125

AÑADE

3 LAGOSTINOS AL AJILLO \$12.00

SALSA ESPECIAL A LA PIMIENTA \$2.50

The page features a dark, textured background with a complex pattern of fine, light-colored lines. In the corners, there are larger, stylized geometric shapes made of thin lines, including squares, triangles, and rectangles, some of which are filled with a grid pattern.

SIDES

PAPA ASADA CON TOQUE DE CHIMICHURRI, TOCINO,
QUESO CHEDDAR, CREMA AGRIA Y CEBOLLINA \$7

ESPÁRRAGOS CON CHIMICHURRY \$7

PURÉ DE PAPAS CON AJO ROSTIZADO \$5

BROCOLI GRATINADO \$5

PAPAS FRITAS WEDGES O FRANCESA \$4.5

GREEN SALAD \$5

GNOCCHI MAC AND CHEESE TRUFADO CON JAMON SERRANO \$8



POSTRES

FONDANT DE CHOCOLATE 65% CON HELADO DE DULCE DE
LECHE, CARAMELO SALADO Y PIMIENTA DE SICHUAN \$6

BASQUE CHEESECAKE CON COULIS DE
MARACUYÁ \$6

TIRAMISU SMOORE CON MOUSSE DE MASCARPONE,
BISCUIT DE CHOCOLATE Y GANACHE CON CAFÉ \$6

MOUSSE DE FRUTOS DEL BOSQUE, AMARENA,
SORBETE DE FRESA, CRUMBLE DE OREO \$7

APPLE POT PIE CON HELADO DE VAINILLA \$9

