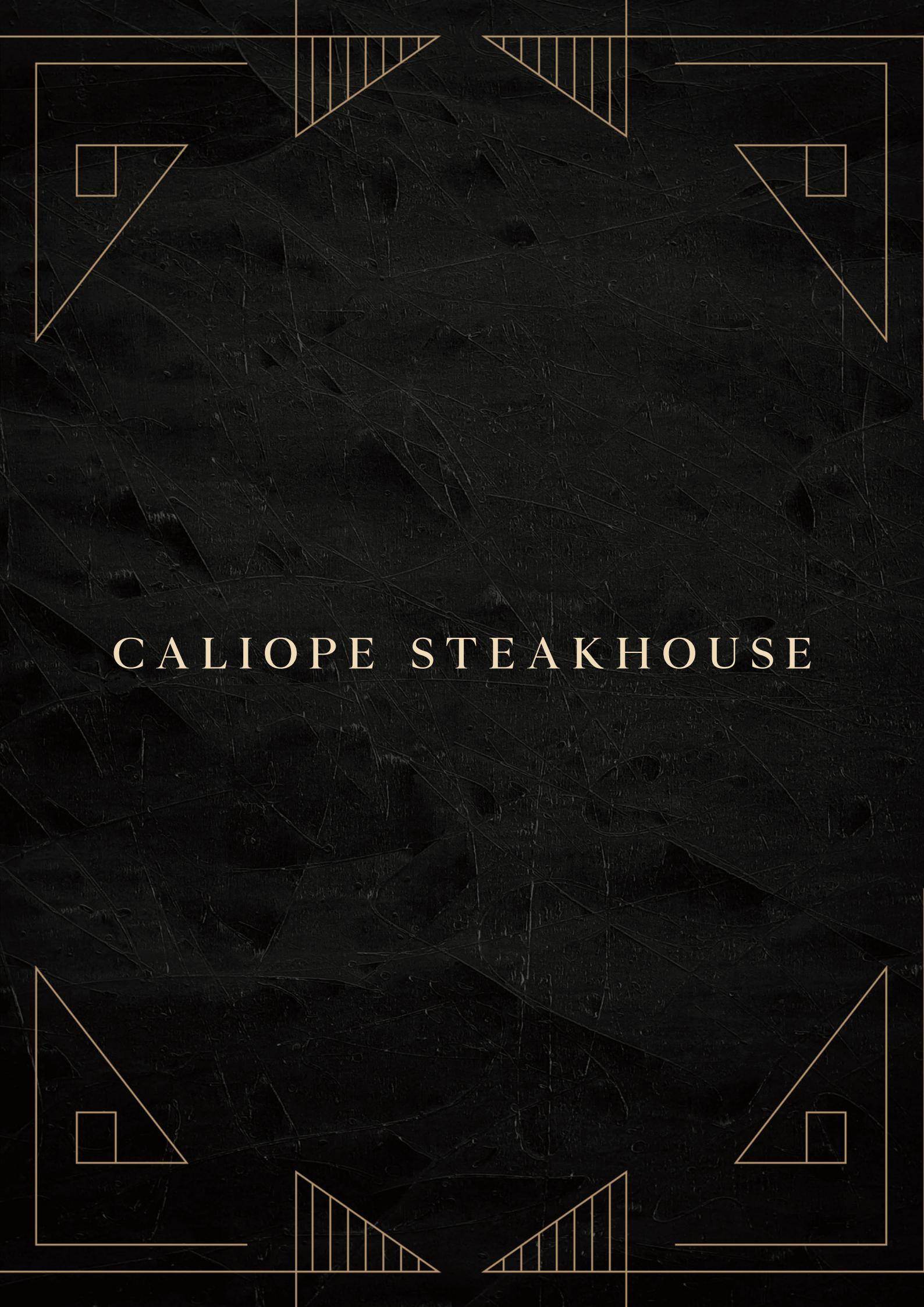




CALIOPE STEAKHOUSE

ENTRADAS

QUESO AL CULANTRO EN HOJA DE BIJAO
Y CHUTNEY DE PIMIENTO ROJO \$9

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

CARPACCIO DE LANGOSTINOS, SALSA COCKTAIL Y
CORAL DE TAPIOCA CON TINTA NEGRA DE CALAMAR \$15

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

DEL JOSPER PARA COMPARTIR

REMOLACHA ASADA CON ADEREZO DE MIRIN, MOUSSE DE AGUACATE Y SEMILLAS TOSTADAS \$12

TOSTADA DE PORTOBELLO ASADO, TAPENADE DE KALAMATA Y SALSA DE MARAÑÓN TOSTADO, NARANJA Y TAHIN \$10

COLIFLOR ROSTIZADO SERVIDO CON SALSA MAKANI \$16

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

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

TUÉTANO ASADO A LAS FINAS HIERBAS CON TOSTADAS DE PAN \$15

KOFTA DE CORDERO EN COSTRA DE PISTACHO, CAMA DE BABAGANUSH Y REDUCCIÓN DE VINO TINTO \$15

LANGOSTINOS FLAMBEADOS CON BRANDY, CÍTRICOS Y TAPENADE DE AJO NEGRO \$18

The page features a dark, textured background with a complex pattern 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 grid of parallel lines. These shapes are arranged in a way that they appear to be part of a larger, abstract architectural or geometric design.

PASTAS Y RISOTTOS

FETUCCINE FRUTTI DI MARE CLASICO \$18

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

RISOTTO DE SETAS Y PATE DE TRUFA NEGRA \$15

TORTELLONI DE ZAPALLO, SALSA DE QUESO
GORGONZOLA Y NUECES CARAMELIZADAS \$18

RAVIOLI RELLENOS DE LANGOSTA, JAMÓN SERRANO,
PUERRO CONFITADOS Y ESPUMA DE AZAFRÁN \$18

ENSALADAS

COGOLLO DE LECHUGA MANTEQUILLA ASADA, COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE, FRESAS, QUESO FRESCO DE CABRA Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO \$14

FANCY CAESAR SALAD CON TROZOS DE PIÑA, TOCINO, CEBOLLA MORADA, POLLO A LA PARRILLA Y CRUMBLE DE PANKO CON ANCHOAS \$12

CAPRESE CON TOMATE HEIRLOOM, MOZZARELLA DE BUFALA, PESTO DE ALBAHACA Y BALSÁMICO \$15

HAMBURGUESAS

4 ESTACIONES

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

LA CHIVO BURGER

PATTY DE CORDERO 6 OZ, QUESO BOURSIN, TOMATE SECO, MAYONESA DE MENTA, LECHUGA Y PEPINILLOS \$18

PLATOS INSIGNIA

CEDULA 3

**CORVINA A LA PLANCHA, 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**

BELLY DANCE

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

PATO ROSTIZADO

**CON PURE DE CAMOTE, GLACE DE WHISKEY Y
MARAÑÓN TOSTADO \$28**

SALMÓN ATLÁNTICO

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

JOSPER GRILL STEAKS

FILETE CENTER CUT GRAND CRU 8 OZ \$45

ENTRAÑA ANGUS 8 OZ \$25

ENTRAÑA ANGUS 12 OZ \$35

RIB EYE HEREFORD 16 OZ \$45

RIB EYE KOSHER 16 OZ \$58

NEW YORK ANGUS 16 OZ \$37

COWBOY PRIME 21 OZ \$85

PORTERHOUSE ANGUS PRIME 30 OZ \$110

TOMAHAWK DRY AGED 45 DAYS 32 OZ \$125

PICAÑA / COULOTTE 12 OZ \$25

VACÍO ANGUS 12 OZ \$28

WAGYU CHUNCK 10 OZ \$47



SIDES

ESPÁRRAGOS CON CHIMICHURRY \$5

PURÉ DE PAPAS CON AJO ROSTIZADO \$5

BROCOLI GRATINADOS \$4.5

PAPAS FRITAS WEDGES O FRANCESA \$4.5

GREEN SALAD \$4.5

GNOCCHI MAC AND CHEESE TRUFADO CON JAMON SERRANO \$5

MIL HOJAS DE PAPAS CON TOMILLO Y DEMIGLACE \$5

POSTRES

DISCO DE MERENGUE, CURD DE MARACUYÁ,
FRAMBUESA Y HIERBABUENA \$5

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

MOUSSE DE FRUTOS DEL BOSQUE, AMARENA,
SORBETE DE FRESA, CRUMBLE DE OREO \$5

LA MANZANA DEL PECADO \$6



MENU LUNCH

COBB SALAD \$12

BACON CHEESE ANGUS BURGER \$12

SOPA DE MARISCO MIXTO \$15

1/2 POLLO ROSTIZADO CON PAPAS WEDGES O FRANCESAS,
SERVIDO CON CHIMICHURRI Y MAYONESA DE AJO \$15

PECHUGA DE POLLO AL GRILL 6 OZ CON ENSALADA VERDE,
PURE O PAPAS FRITAS \$9

FILETE DE RES ANGUS 8OZ EN SALSA DE QUESO AZUL, PAPA
FONDENTE Y BRÓCOLI AL VAPOR \$18

FILETE DE CORVINA 6 OZ A LA PLANCHA CON ENSALADA
VERDE, PURE O PAPAS FRITAS \$15

FILETE DE RES 8 OZ CON ENSALADA VERDE,
PURE O PAPAS FRITAS \$15

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

PICARÓN 2.0

MEZCAL, LICOR DE CHILE, SHRUB DE FRUTOS ROJOS Y MARACUYÁ \$10

EN EL CARIBE

GREYGOOSE, AGUA DE PIPA, TOQUE DE GIN, TOP DE
AGUA TÓNICA Y SLICE DE APIO \$10

TINY GREEN

TANQUERAY TEN, AGUACHILE NACIONAL Y SIROPE DE PIÑA \$10

AQUELLOS TIEMPOS

GINEBRA, CANELA Y CORDIAL DE CARDAMOMO \$10

COCONEGRONI

UN CLÁSICO NEGRONI REPOSADO EN COCO \$10



TROVA
SPICED RUM, BECHEROVKA, TE CHAI Y AGUA TÓNICA \$10

SON MISERABLES
ZACAPA 23, SPICED HONEYBEE, GOTAS AMARGAS \$10

MANI TAI
MANIGORDO RYE TOUCH, ORGEAT DE ALMENDRAS ROSTIZADAS, RON OSCURO, ZUMO DE LIMÓN Y PERFUME DE FLOR DE AZAHAR \$10

PEACH FOR GLEN
GLENMORANGIE, OLEO SACCHARUM, ZUMO DE LIMÓN, MELOCOTÓN Y TOP DE VINO ESPUMANTE \$10

BOURMOUTH
BOURBON, VERMOUTH ROSSO, AQUAFABA, ZUMO DE LIMÓN, OLEO SACCHARUM \$10