


RNT 24587

# Información Alergenos / Allergen Information

**Estimado huésped/comensal:**

**Sí presenta alguna alergia o intolerancia alimentaria. Le agradecemos informar a nuestro personal de servicio antes de realizar su pedido.**

**Dear Guest/Diner.**

**If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your**

# ceviches

## clásicos

### CEVICHE PERUANO
PERUVIAN CEVICHE

Ceviche de pescado con leche de tigre, maíz crocante, coronado con plumas de cebolla y acompañado con crocante de plátano verde.

Fish ceviche with tiger's milk, crispy corn, topped with onion feathers and served with crispy green plantain.

$33K

### CEVICHE CON AJÍ AMARILLO
YELLOW CHILI CEVICHE

Ceviche de pescado con leche de tigre y ají amarillo con camote, maíz crocante, coronado con plumas de Cebolla,
y acompañado con crocante de plátano verde.

Fish ceviche with tiger's milk and peruvian yellow chili, served with sweet potato, crispy corn, onion feathers, and crispy green plantain.

$33K

### CEVICHE NORTEÑO
NORTHERN CEVICHE

Ceviche norteño, ceviche mixto de camarón y pescado con leche de tigre, ají rocoto, acompañado con camote caramelizado y crocantes de plátano verde, coronado con plumas de cebolla.

Mixed shrimp and fish ceviche with tiger's milk and rocoto pepper, served with caramelized sweet potato and crispy green plantain, topped with onion feathers.

$33K



## de autor

### PANTERA
PANTHER

Ceviche de pescado con leche de tigre y tinta de calamar, coronado con julianas de morrones ahumados y plumas de cebolla, acompañado con aguacate
y crocante de plátano verde.

Fish ceviche with tiger's milk and squid ink, topped with smoked bell pepper strips and onion feathers, served with avocado and crispy green plantain.

$33K

### PASIÓN
PASSION

Pasión, ceviche de pescado con leche de tigre con notas de ají rocoto y maracuyá, acompañado con crocantes de plátano verde y cubos de mango acevichado.

Fish ceviche with tiger's milk, rocoto notes, and passion fruit, served with crispy green plantain and marinated mango cubes.

$33K

# tiraditos

## TIRADITO TATAKI
TATAKI TIRADITO

Atún sellado al fuego directo, acompañado con salsa teriyaki, masago, wakame y rábanos frescos.

Fire-seared tuna served with teriyaki sauce, masago, wakame, and fresh radishes.

$40K

## TIRADITO COMO EN PERÚ
PERUVIAN-STYLE TIRADITO

Corte fino de pesca blanca acompañado con una emulsión de ají amarillo, cilantro y gotas de limón.

Thin-sliced white fish served with a yellow chili emulsion, cilantro, and drops of lemon.

$33K

## TIRADITO SALMÓN
SALMON TIRADITO

Corte fino de salmón bañado en mayonesa acevichada de rocoto y morrones.

Thin-sliced salmon covered in rocoto and bell-pepper ceviche-style mayo.

$40K

## TIRADITO DE ATÚN
TUNA TIRADITO

Tiradito de atún con mayonesa de ají rocoto.
Tuna tiradito with rocoto chili mayo.

$40K



# wok

## SALTADO DE RES
BEEF STIR-FRY

Carne de res con salsa de soya, cilantro, salteado con cebolla roja y tomate, acompañado con casco de papa y arroz blanco.

Beef sautéed with soy sauce, cilantro, red onion, and tomato, served with potato wedges and white rice.

$54K

## SALTADO DE POLLO
CHICKEN STIR-FRY

Filete de pollo con salsa de soya, cilantro, salteado con cebolla roja y tomate, acompañado con casco de papa y arroz blanco.

Chicken fillet sautéed with soy sauce, cilantro, red onion, and tomato, served with potato wedges and white rice.

$50K

## POLLO TERIYAKI
TERIYAKI CHICKEN

Trozos de pollo crocantes salteados con vegetales en salsa teriyaki sobre arroz y coronados con sésamo blanco.

Crispy chicken pieces sautéed with vegetables in teriyaki sauce over rice, topped with white sesame.

$48K



# tartar

## TARTAR DE SALMÓN
SALMON TARTAR

Tartar de salmón con mayonesa de morrones, acompañado con aguacate y coronado con wakame.

Salmon tartar with bell-pepper mayo, served with avocado and topped with wakame.

$38K

## TARTAR DE ATÚN
TUNA TARTAR

Tartar de atún con mayonesa de ajonjolí, acompañado de aguacate y coronado con wakame.

Tuna tartar with sesame mayo, served with avocado and topped with wakame.

$38K

# arroces



## ARROZ CHAUFA
CHAUFA RICE

Arroz al wok de camarones y pollo, salsa de soya, vegetales, coronado con una tortilla de huevo.

Wok-fried rice with shrimp and chicken, soy sauce, vegetables, and an egg omelet on top.

$50K

## ARROZ CHAUFA DE MARISCOS
SEAFOOD CHAUFA RICE

Arroz al wok de mariscos, salsa de soya, aceite de ajonjolí y vegetales.

Wok-fried rice with seafood, soy sauce, sesame oil, and vegetables.

$60K

## TEPPANYAKI DE CAMARONES CON TERIYAKI
SHRIMP TEPPANYAKI WITH TERIYAKI

Arroz al wok salteado con vegetales y camarones con aceite de soya y ajonjolí.

Wok-fried rice with vegetables and shrimp, cooked with soy oil and sesame.

$54K

## TEPPANYAKI DE POLLO EN SALSA DE MARACUYÁ O TERIYAKI
CHICKEN TEPPANYAKI
IN PASSION FRUIT OR TERIYAKI SAUCE

Arroz al wok con vegetales salteados, coronado con pollo crocante en salsa de maracuyá o teriyaki.

Wok-fried rice with sautéed vegetables, topped with crispy chicken in passion fruit or teriyaki sauce.

$50K

## TEPPANYAKI DE PANCETA Y TERIYAKI
PORK BELLY TEPPANYAKI WITH TERIYAKI

Arroz al wok con vegetales salteados con salsa de soya, aceite de ajonjolí y coronado con chicharrones crocantes.

Wok-fried rice with sautéed vegetables, soy sauce, sesame oil, and topped with crispy pork cracklings.

$50K

# pescados

## ATÚN NIKKEI
NIKKEI TUNA

Atún en costra de sésamo, asado
a la plancha, con salsa ponzu, sobre
puré de camote y acompañado
con wakame y brotes de germinados.

Sesame-crusted tuna, grilled and served with
ponzu sauce over sweet potato purée,
accompanied by wakame and sprouts.

$60K

## SALMÓN TERIYAKI
TERIYAKI SALMON

Filete de salmón asado y bañado con salsa
teriyaki, sobre vegetales al wok, coronado con
vermicelli de arroz frito, acompañado con arroz
blanco.

Grilled salmon fillet topped with teriyaki sauce,
served over wok vegetables, crowned with fried
rice vermicelli and a side of white rice.

$63K



# pokes



## POKE DE ATÚN
TUNA POKE

Base de arroz de sushi, atún con salsa asiática de sésamo, wakame, rábanos frescos, mézclum de hojas verdes, cubos de mango y masago.

Sushi rice base with tuna in sesame Asian sauce, wakame, fresh radishes, mixed greens, mango cubes, and masago.

$50K

## POKE DE SALMÓN
SALMON POKE

Base de arroz de sushi, pepino fresco, wakame, aguacate, edamames, masago y salmón en mayonesa de rocoto.

Sushi rice base with fresh cucumber, wakame, avocado, edamame, masago, and salmon in rocoto mayo.

$50K

## POKE DE PESCADO Y KANIKAMA
FISH & KANIKAMA POKE

Base de arroz de sushi, queso costeño asado, edamames, ensaladilla de kanikama y wakame, pepino fresco, masago y cubos de pesca blanca fritos con mayonesa acevichada.

Sushi rice base with grilled coastal cheese, edamame, kanikama salad, wakame, fresh cucumber, masago, and fried white fish cubes with ceviche-style mayo.

$50K

## POKE DE POLLO TERIYAKI
TERIYAKI CHICKEN POKE

Base de arroz de sushi, aguacate, mango, pepino fresco, brotes y pollo apanado acon teriyaki y sésamo.

Sushi rice base with avocado, mango, fresh cucumber, sprouts, breaded chicken with teriyaki and sesame.

$50K

## POKE DE CHAMPIÑONES
MUSHROOM POKE

Base de arroz de sushi, queso asado, mango, aguacate, champiñones salteados con sésamo y wakame.

Sushi rice base with grilled cheese, mango, avocado, sesame-sautéed mushrooms, and wakame.

$40K

# bebidas



| | |
|---|---|
| JUGOS NATURALES EN AGUA<br>NATURAL JUICES IN WATER | $10K |
| JUGOS NATURALES EN LECHE<br>NATURAL JUICES WITH MILK | $12K |
| BOTELLA DE AGUA SIN CON GAS<br>STILL OR SPARKLING WATER BOTTLE | $8K |
| BOTELLA DE AGUA CON GAS<br>STILL OR SPARKLING WATER BOTTLE | $8K |
| GASEOSAS<br>SOFT DRINKS | $8K |
| GINGER O AGUA TÓNICA<br>GINGER ALE OR TONIC WATER | $8K |
| LIMONADA DE COCO<br>COCONUT LEMONADE | $14K |
| LIMONADA DE HIERBABUENA<br>MINT LEMONADE | $14K |
| LIMONADA CEREZADA<br>CHERRY LEMONADE | $14K |
| LIMONADA NATURAL<br>FRESH LEMONADE | $10K |

CERVEZA AGUILA
NORMAL O LIGHT
(AGUILA BEER REGULAR OR LIGHT)

$13K

CERVEZA CLUB COLOMBIA
(CLUB COLOMBIA BEER)

$13k

CERVEZAS IMPORTADAS
IMPORTED BEERS

$14k

VARIEDAD DE CÓCTELES
VARIETY OF COCKTAILS

39k

# ENSO

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. Prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994.

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a la valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio, los dineros recogidos por concepto de propina se destinan al 100% entre los trabajadores del área de servicio de Alimentos y Bebidas, el cual administra el comité de propinas, conformado por los mismos trabajadores. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: (601) 651 3240 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (601) 592 0400 en Bogotá, o para el resto del país, la línea gratuita Nacional: 018000-910165, o al correo institucional contactenos@sic.gov.co.

Excessive alcohol consumption is harmful to your health. The sale of alcoholic beverages to minors is prohibited. Law 124 of 1994.

Consumers are informed that this establishment suggests a gratuity of 10% of the total bill, which may be accepted, rejected, or modified by you according to your assessment of the service provided. When requesting the bill, please inform the staff member assisting you whether you wish to include this amount on the invoice or indicate the gratuity amount you would like to give. In this establishment, all gratuity funds are allocated 100% to the employees of the Food & Beverage service area and are managed by the gratuity committee, made up of the workers themselves. If you have any concerns regarding gratuity charges, you may contact the exclusive line in Bogotá for inquiries on this matter: (601) 651 3240, or the citizen service line of the Superintendence of Industry and Commerce: (601) 592 0400 in Bogotá; nationwide toll-free line: 018000-910165; or email: contactenos@sic.gov.co.

RNT 24587