

CARIBBEAN STYLE

Appetizers:

Ceviche estilo caribeño • Servido sobre crujientes patacones
Caribbean Style ceviche • Served in a crisp base of classic patacones

Tortillas de yuca, almibar de ron • Shot de tomate, verdeo, ajo y oliva
Cassava omelette, rum syrup • Tomato, green onion, garlic and olive shot

Gaspacho de guanabana
Guanabana gaspacho

Entrees:

Mini rice and beans

Langostinos envueltos en panceta, ensalada de aguacate, tomate y maíz, All-oli de pimienta ahumado
Shrimps wrapped in bacon, avocado, tomato and corn salad With roasted red pepper All-Oli

Pescado frito marinado en ron • Ensalada de papaya y su espuma
Fried fish marinated in rum • Papaya salad and its foam

Main course:

T-bone de cerdo marinado en soja, miel de caña y jengibre
Dulce y picante pure de camote con polvo de almendras
Pork T-bone steak marinated in soy sauce, cane sugar syrup and ginger. Sweet and spicy sweet potatoe puree and almond powder

Salleado de res, piña, verdeo y otras hierbas • Pure de frijol negro, crema de coco y sacate de limón
Roast beef, pineapple, green onion and other secrets sauteed Mashed black beans and lemongrass coconut cream

Atun Grillado en salsa de mango con vegetales en salsa de soja y naranja
Seared Tuna Steak in a spicy mango sauce with vegetables, soy sauce and orange syrup

LA RUTA DE LAS ESPECIES

Appetizers :

Tipicas somosas de arvejas y papas • Shot de curry verde
Typical green pea and potato somosas • Green curry shot

Trilogia de Hummus • Original de garbanzos, frijol ojo negro y arveja. Pan pita
Hummus Trilogy • Original chickpeas, black eye and green beans, Pitas bread

Entrees:

Shish kebabs "8 especias" con Chutney de jengibre
"8 species" shish kebabs and Ginger chutney

Chapati, cordero braseado y taboule
Chapati, lamb stew and taboule salad

Timbal Aloo Raigun (ragout de berenjenas y papas)
Ensalada de arroz salvaje y raita
Aloo Raigun timbal (eggplant and potato ragout) Wild rice salad and raita sauce

Main course:

Trocitos de carne en curry rojo, arroz al coco y frutas secas
Spicy beef in red curry, coconut rice and dried fruits

Dorado en salsa Herní, Compresion de cous-cous, tomates asados y pure de berenjena
Fresh Mahi-Mahi in Herni sauce, cous-cous compression, eggplant puree and roasted tomato

Kebabs de pollo, salsa tamarindo, arroz basmati, frutas secas y pasas.
Chicken kebabs, tamarindo sauce, basmati rice and dried fruits

LATIN ROOTS

Appetizers:

Ceviche de vieiras, mango y hierbas aromaticas
Servido en sal de cítricos
Scallop ceviche with mango and aromatic herbs Served in a citric fruit salt

Tartar de salmon en cono de tortillas de maíz
Salmon tartare in corn cone

Boliños de arroz y queso servido en crocante de chorizo
Con salsa Huanchahina
Rice balls and cheese served in crispy sausage with a classic Peruvian sauce

Entrees:

Tacos de carne adobada, chimichurri picante y queso fundido
Stewed Roast beef Taco, Spicy chimichurri sauce and melted cheese

Quesadilla de pollo guisado en vino tinto y tomates
Pico de gallo y crema acida
Crispy chicken quesadilla cooked in red wine and tomatoe sauce Pico de gallo and sour cream

Tiradito de pescado en salsa limeña
Camarones caramelizados al rocoto
Fresh fish tiradito in lime sauce • Caramelized and spicy shrimps

Main Course:

Pechuga de pollo marinada en hierbas • Guacamole y relish de maíz
Chicken breast marinated in herbs • With guacamole and corn relish

Lomo de ternera glaseado al café • Yucas rotas y ajos caramelizados
Beef tenderloin glazed in coffee • Broken cassava and caramelized garlic

Pescado en manteca de culantro y ajo
Ensaladilla de papas y vinagreta de portobellos
Fresh fish in coriander and garlic butter Potato salad and portobello mushroom vinaigrette

MEDITERRANEAN SUNDANCE

Appetizers:

Pintxo de tortilla con ali-oli • Clasico de papa, cebolla, huevo y chorizo colorado
Spanish tortilla with ali-oli • A classic Spanish dish with onions, potatoes, eggs and sausage

Carpacho de res, rucula y salsa criolla
Roast beef carpacho, arugula and Creole sauce

Brusqueta capresse • Con tomates confit, mozzarella y aceite de albahaca
With tomatoes confit, mozzarella and basil oil

Brusqueta Mediterranea • Tapenade de olivas negras, mermelada de tomates y anchoas
Black olive tapenade, tomato jam and anchovies

Entrees:

Pulпитos, ensaladilla de tomate, pepino y cebolla reduccion de vinagre negro de arroz
Baby octopus, tomatoe, cucumber and onions salad Black rice vinegar reduction

Ensalada de macarrones, espinaca y tomates
Gorgonzola y alino negro
Macaroni, spinage and cherry tomato salad Gorgonzola and black dressing

Tibio de queso Brie a la plancha, tostado por fuera, cremoso por dentro, Mermelada de tomates y aceite de olivas negras
Warm Brie cheese, roasted on the outside, melted inside Tomato jam and black olive oil

Main Course:

Risotto de zanahorias y té de vainilla
Brochette de pollo y pesto de brocoli y semillas de girasol
Carrot risotto and vanilla tea Chicken brochette with broccoli and sunflower pesto

Fresco filet de pescado en salsa de tomates, albahaca y olivas negras • Vinagreta de almejas
Fresh fish filet in an Italian tomato sauce with basil and black olives

Tournedos de lomo en costra de coriandro • Papas caramelizadas y sabayon de mostaza
Sirlion tournedos in coriander crust • Caramelized potatoes and mustard sabayon

Lasagna hecha en casa de portobello, berenjena y ricotta
Salsa del mediterraneo
Homemade lasagna with portobello mushrooms, eggplant and ricotta • Mediterranean sauce

ORIENTHAI

Appetizer:

Sashimi de Dorado, Aliño de papaya, wasabi y lima
Mahi-Mahi sashimi, Papaya, wasabi and lime dressing

Won ton

Raviolis chinos rellenos de ave en consome de soja, sésamo y culantro
Chinise chicken ravioli in a soy sauce, sesame and cilantro soup

Roll de carne de res, zanahoria, chile dulce y vainica, En salsa Teriyaki
Roast beef roll with carrot, red pepper and green beans in Teriyaki sauce

Entrees:

Tataki de carne de res, Ensalada de pepino y rabanitos y vinagreta Kiang
Beef Tataki, Cucumber and radish salad with Kiang vinaigrette

Vegetales fritos en tempura de cerveza • Ali-oli de wasabi
Fries vegetables in beer tempura • Wasabi Ali-oli

Tom Ka Gai (clasica sopa thailandesa de pollo, jengibre, zacate de limón leche de coco y otras hierbas)
(Classic Thal soup with chicken, ginger, coconut milk and lemongrass)

Main Course:

Pechuga de pollo relleno con miso en salsa Teriyaki, Vegetales al wok con aceite de sesamo, soja y miel
Chiken breast with miso inside, in teriyaki sause, wok vegetables with sesame oil, soy sauce and honey

Chau Mien de Camarones con fideos fritos
Clasico plato chino de Camarones y vejetales al wok sobre una base crocante de fideos fritos
Fried noodles and Shrimp Chow Mein Chinese classic dish of Shrimp and vegetables to wok in a crispy base of fries noodles

Pequeñas piezas de carne de res y verduras en un tradicional y aromático curry verde al estilo Tailandés
Servido con arroz basmati y almendras tostadas
Little pieces of beef and vegetables in a traditional and aromatic green curry Thai style Served with basmati rice

SWEET DREAMS

Seleccion de bananos caramelizados al ron sobre crocante de muesli
Helado de crema y frutas secas
Rum baked bananas and muesli bars with caramelized condensed milk icecream

Trufas de cafe y su espuma cappuccina
Coffee truffles and its cappuccino foam

Marquise de chocolate cinco especies
Syrup de cardamomo y arroz con leche
Five Species chocolate marquise cardamom syrup and rice pudding

Carpaccio de naranjas caramelizadas en azucar de caña
Syrup de pimienta de Jamaica y espuma de zanahorias
Caramelized orange carpaccio in cane sugar Syrup of Jamaican pepper and carrot foam

Clasico crumble de manzana
Helado de canela
Classic apple crumble Cinnamon Ice cream

Volcan de chocolate caliente
Helado de coco y salsa de maracuya
Hot chocolate volcano Coconut Ice cream in passion fruit sauce

Brochettes de frutas tropicales
Grizado de limon y syrup de menta
Fresh Tropical fruit brochettes Crushed lemon ice with mint syrup

PRIVATE CHEF SERVICE

MENU

COCINARTE

CHEF AT HOME

P: 8376 6743 • E: COCINARTE@IN.COM