



# Menú Priceless by Mastercard





# LA PROVI- DENCIA



En cada paso debes elegir una opción, que incluye un plato para compartir y dos cócteles.

## Paso 1

LOS POLLITOS DICEN | Pajarete Spritz

CRUDO ÁRABE | Oasis de Atacama

EL BAILE DE LAS BRUSELAS | La Plaza

## Paso 2

LOS CHAMPIÑONES DEL CIELO | Visita del Sur

ENTRADA MAGALLÁNICA | Membrillo con sal

TUÉTAN | Pisco Sour Power

## Paso 3

LOS CHURROS DE LA ABUELA | Espresso martini

FLAN DE CASTAÑA | Carajillo

Todos los cócteles se pueden cambiar por café, té, o agua premium.

**\$76.900**





NAOKI

**Entrada**

UZUSUKURI SAKANA  
GYUTATAKI

**Makimonos**

SHIBUYA  
SAKE TRUFA ROLL

**Nigiris**

POBRE NIGIRI  
NIGIRI AMA  
NIGIRI UNAGI FOIR GRSS

**Aperitivo**

SAKESOUR

**Bajativo y postre**

Café expreso/te verde/infusión.

**\$119.900**





PISO  
UNO

**Entrada**

Shio Edamame al natural con sal de mar.  
Tiradito de salmón previamente curado, gel de cilantro, ají pinchimono servido con ponzu y notas de trufa

**Fondo**

Selección 24 piezas: sashimi, nigiris y maki

**Postre**

Volcán de pistacho y helado  
Crocante de almendras

Considera una copa de vino o espumante por persona

**\$67.000**







SHI - NUÁ

PERUVIAN-CHINESE  
CUISINE

Menús de 5 tiempos con maridaje:

**Bienvenida**

Chips de taros y nuestro mix de salsas | Shi-Nuá Sour o Chinese Mule

**Primer tiempo**

Open bao de erizos | Palta / Yema curada / Base de Bao grillado  
Tataki al chasiu | Láminas de Atún / Adobo de Chasiu / Uchucuta de caju/ Pepino encurtido y gel de limón  
- Casa del Bosque la Cantera - Sauvignon Blanc

**Segundo tiempo**

Langostinos tempura "pop corn" | Langostinos crocantes / Salsa Spicy Sweet & Sour - Leyda las Brisas -  
Pinot Noir

**Tercer tiempo**

Siu mai de wagyu & foie gras | Siu Mai de Wagyu, trufa & Montadito de Huevo - Marqués de Casa Concha  
- Carmenere

**Cuarto tiempo**

Entraña angus "wok-fired" | Salteado de entraña Angus & Diente de Dragón crocante / Arroz infusionado  
- San Pedro 1865 Master Blend - Ensamblaje

**Quinto tiempo**

Panna cotta de lychee | Hecha a base de Lychees y flores de Jamaica / Merengue y gel de frambuesa /  
Café o infusión

**\$85.000**





# · TANAKA ·

PERUVIAN · FUSIÓN · SOUR

Menús de 5 tiempos y 1 copa de vino por persona:

**Primer tiempo**

Mix de nigui

**Segundo tiempo**

Tiradito niku

**Tercer tiempo**

Degustación de makis

**Cuarto tiempo**

Crispy bao

**Quinto tiempo**

Buta bangkok

**Postre**

Crocante de limón

**\$70.000**







# CELBA

amazonic experience

## YANOMAMI

### Abreboca

Panes y dips del día

### Entrada 1

Tártaro de Ciervo

### Entrada 2

Tiradito Maracuyá

### Fondo 1

Moqueca de Camarón

### Fondo 2

Cerdo Guayaba

### Postre

Microclima

### Maridaje

Cóctel a elegir p/p

(Salminus o Pavo Tropical)

Una copa de vino p/p

**\$90.000**

## Matsés

### Abreboca

Panes y dips del día

### Entrada 1

Ceviche de Banana

### Entrada 2

Maki Lechoza

### Fondo 1

Pesca del día

### Fondo 2

Arroz Meloso

### Postre

Piña Colada

### Maridaje

Cóctel a elegir p/p

(Titi o Buho)

Una copa de vino p/p

**\$90.000**





# DEMENCIA

## PRIMER ACTO (Para 2 personas)

Dos entradas a elección

Un Brioche a elección

Un fondo a elección

Un postre a elección

Dos cócteles de autor a elección

**\$80.000**

---

## DESFILE CIRCENSE

**Menú de 7 tiempos sin elección ni cambios,  
una experiencia dirigida por el chef.**

**\$60.000 por persona**

Platos reversionados de la carta y preparaciones sorpresa  
exclusivas de este formato.

Un maridaje de tres copas de la viña del mes.







### **Aperitivos**

2 pisco sour rica rica.

2 copas de vino de la casa Reserva (Blanco o Tinto).

### **Entrada**

Sopaipillas con salmón ahumado, raita de rica rica y palta.

Crocante de pollo en quinoa con emulsión de aceitunas de Azapa.

### **Fondos**

Merluza en mantequillas con calamar acompañado de habas al vapor, jamón serrano y cebollita asada.

Filete en salsa rústica, acompañado de pastelera de choclo y ají relleno con morcilla.

### **Postre**

Torta tres leches

### **Café o infusión**

Espresso o selección de infusiones

**\$99.900**





# La Isla

## Aperitivo

2 copas de vino

## Entrada a elección frías

Ensalada Saona

Camarón al pil pil

## Plato principal a elección

Arroz playero

Salmón playero

Risotto cilantro

Atún saltado

Filete saltado

## Postres a elección

Profiteroles

Tortino de chocolate

Crepe Brulee

**\$76.000**





# SENZO

**Aperitivo de la casa | Un cocktail por persona a elección**  
Sour senzo/ negroni/ copa mumn/ sangría de la casa.

## **Amuse bonche**

Para picotear entradas y platos livianos un plato a elección para compartir

## **Nuestras pastas**

Un plato a eleccion para compartir

## **Sorbette de Limoncello**

## **Sugerencias del chef**

Un plato a elección para compartir

## **Nuestros postres**

un plato a elección para compartir

**\$78.500**







#### **Aperitivo**

2 pisco sour o calafáte sour

#### **Entrada**

½ jamón crudo y ½ salmón ahumado

#### **Fondos**

1 porción de cordero a la parrilla cordero al palo (sujeto a disponibilidad)

1 acompañamiento papas, pure de la casa o ensalada

2 copas de vino reserva

#### **Postre**

Postre de la estación

**\$56.200**

