



ENTRADAS / FIRST COURSES

Ensalada de Mikonos

Frescos mariscos del norte marinados en cítricos y oliva extra virgen, servidos con lechugas orgánicas y romana, pimiento morrón, alcachofas y arúgula bb.

Fresh seafood from the north marinated in citric and extra virgin olive oil, served with lettuce mix, red bell peppers and baby rucula.

Parrilla Marina Mediterránea

Pulpo bb, conchas, langostinos y corvina a la brasa, acompañados de ensalada de berros, tomate y aceitunas en tapenade de la casa.

Mediterranean octopus, shells, shrimps and croaker accompanied by a grilled salad of watercress, tomatoes, olives and tapenade home made sauce.

Tartare de atún

Atún marinado estilo oriental con palta, ajonjolí, cilantro, especias y cítricos.

Tuna marinated in an oriental style.

Pulpo a la grilla

Tierno pulpo bb a la parrilla en chimichurri de orégano fresco y rocotos soasados sobre puré rústico a las dos texturas y fresca ensalada de arúgula bb.

Grilled tender octopus in a oregano, roasted rocoto, chimichurri sauce over rustic puree 2 textures and fresh rucula salad.

Tart de cangrejo

Cake de cangrejo del pacífico sobre ensaladilla de arúgula y tomates secos al sol en una salsa de mango y chili thai dando balance y perfección.

Pacific crab cake in warm arugula sun dried tomatoes salad with mango chilli thai sauce that brings balance and perfection.



Ensalada horatikki

Mixtura de lechugas orgánicas, olivas calamata, pepinos, aros de cebolla morada, tres tipos de pimiento morrón, alcaparras, champiñones laminados, queso de cabra y vinagreta de orégano.

Organic mix of lettuce, Kalamata olives, cucumber, red onion rings, trio bell pepper, capers, sliced mushrooms and feta cheese in oregano vinagrette.

Sopa de pollo thai / Chicken thai soup

Tierna pechuga de pollo, leche de coco, lemon grass y especias exóticas del oriente.

Tender chicken breast, coconut milk, lemon grass and exotic spices from asia.

PLATOS DE FONDO/ MAIN COURSES

Magret de pato al porcón y aire de cítricos

Cubos de magret de pato cocinado al punto, servido con puré de pallares, panceta al batan bañada en salsa de hongo porcón al pisco acholado en aire de cítricos.

Delicious duck breast in a rustic mashed lima beans puree with pancetta in porcon mushrooms and pisco sauce in a citrus air.

Lomo Oceanus

Fino corte de lomo argentino rodeado en panceta, cocinado a la perfección en pulpa de cangrejo tempura, ratatouille criollo con salsa bernesa de limón, alcaparras y salsa balsámica.

Fine Argentinian filet mignon cut surrounded in pancetta cooked to perfection in crab meat tempura balls and creole ratatouille in lemon-capers bernese and balsamic demiglace sauce.

Canilla de cordero braseada

Canilla de cordero braseada en salsa reducción de zapallo loche y chicha de jora en sutil mousakka de verduras.

Lamb shank roasted with “zapallo loche” and “chicha” de jora sauce reduction in a sutil vegetables mousakka.



Vieras del knossos

Refrescante plato de delicadas conchas de abanico en bombón relleno de langostinos, hierbas del mediterráneo, tomates secos al sol, servida con pasta orzo en una ligera salsa de alcaparras, limón y orégano fresco.

Fresh delicate scallops bombon with shrimps stuffing, Mediterranean herbs, sun dried tomato served on orzo pasta, light capers, lemon and fresh oregano sauce.

Chita crocante

Crocante chita del pacífico, servida con ensaladilla de lentejas tibia y tapenade de olivos al ajo macho en virutas tostadas.

Crispy pacific chita served in a warm lentil salad, olive tapenade sauce with male garlic toasted garlic.

Atún asiático

Cubos de Atún a la parrilla en su punto sobre cama de verduras orientales salteadas al fuego vivo del wok bañadas en salsa teriyaki y thai, servido con tempura de espárragos.

Grilled tuna cubes served with asian vegetables sautéed on wok bathed in a teriyaki and thai sauce, served with tempura asparagus in nice fusion balance.

NUESTROS POSTRES / OUR DESERTS

Baklava cheesecake

Mixtura de frutos secos perfumado a la naranja y miel en sutil combinación con queso cremoso al horno.

Dried fruits mix with a honey-orange perfume in baked creamy cheese.

Duo de canollis crujiente

Delicada espuma de lúcuma y pistachos en crujiente canollis de chocolate acompañado de coulis de nutella y chocolate.

Delicate lucuma and pistacho foam in crispy chocolate canollis with nutella chocolate coulis.



Fondant

De puro chocolate belga.

Of pure Belgian chocolate.

Mokatini

Zabayón de café y espuma de frutas secas, en inigualable combinación de texturas.

Zabaglione coffee and dried fruits foam.

Santorini

Cremoso semifredo de higos y albaricoques secos marinados en sambucca y zumo de limas en crocante masa phylo y coulis de miel de abejas.

Creamy semifredo apricots and dried figs marinated in sambucca liquor lime juice in crispy phyllo dough and honey coulis.

Trio dolce

Versión degustación

Tiramisú en receta original

Cheesecake al estilo New York en salsa de frambuesas y fresas

Cucharita de Mousse de chocolate con menta y grano de café tostado

Mini trio of classic desserts with oceanus gourmet touch.