

CALLE DRAGONES

TO SHARE

SINFONÍA DE CRUDOS

Selección de crudos del chef

\$ 180.000

TARTARE DE PESCA DEL DÍA

Pulpa de tomate fresco y esencias de trufas.

\$45.000

CORVINA TIRADITO

Finas laminas de corvina en salsa de aji amarillo, rabano encurtido y aceite de puerro

\$48.000

TACOS DE SALMON EN NORI CRUJIENTE

Estilo tartar, aguacate, cebolla acaramelada, mayonesa japonesa de chile guajillo.

\$ 55.000

AGUACATES CRUJIENTES

Cangrejo fresco sobre aguacates crujientes.

\$ 58.000

DUMPLING DEL MAR

Langostino, pescado blanco en salsa bisque y ponzu.

\$ 52.000

FRICASÉ DE CANGREJO

Carne limpia con sofrito tailandés y crisperi wontons.

\$ 68.000

CHICHARRONES DE POLLO

Mojo cubano y BBQ filipino.

\$55.000

CEVICHE MIXTO ASIATICO - CARIBEÑO

Kimchi leche de tigre y platanos fritos.

\$ 68.000

PULPO A LA PLANCHA

Chimichurri asiatico, paprika y ajo.

\$ 76.000

DUMPLING DE LECHON

Aioli de kimchi y esencias de trufas.

\$ 48.000

CRISPY GYOZA

Berenjena y hongos al carbón, aioli asiática de ajo negro y ponzu de naranja agria.

\$ 40.000

BAO BUN

Lechon char siu y kimchi salad

\$ 35.000

MARIPOSAS CHINAS DE LECHON Y MADURO

Salsa hoisin

\$ 72.000

COSTILLAS DE CERDO CHAR SIU

Rabano encurtido.

\$ 85.000

SALADS

ENSALADA CON LANGOSTINOS

Salteados con sandia, pepino, lechugas y aderezo de sezamo.

\$58.000

ENSALADA DE CALAMARES CRUJIENTES

Platano maduro, marañon, chayote, palmito fresco, vinagreta de sesamo y naranja.

\$54.000

WOK

(ARROCES, CARNES, PESCADOS)

ARROZ FRITO DEL MAR

Langosta, pulpo, langostinos, pescado blanco sofrito y acelga china.

\$98.000

ARROZ FRITO DE PATO CONFITADO

Suprema de naranja, jasmine rice y edamame.

\$110.000

DADOS CRISPY DE CORVINA AGRIDULCE

Mrañon tostado, salsa chuan nan.

\$76.000

ARROZ VEGETARIAN TRUFADO

Palmito fresco, coliflor, acelga, zanahoria, kimchi y aceite de trufas.

\$60.000

RISOTTO DE FRIJOLES NEGROS Y SHORT RIB

Crema de aguacate y poblano, mojo de cebolla.

\$84.000

COSTILLA DE RES ESTILO CHU HOU

Pepino fresco encurtido, arroz al vapor.

\$75.000

TALLARINES DE MARISCOS

Bok choy, sofrito criollo con sesame y azafrán.

\$106.000

LECHÓN PEKIN

Lechon asado en mojo cubano, mandarín pancakes, hoisin de guayaba y mojo tailandés

\$ 130.000

ROBATA

NEW YORK

Corte de Angus 550gr, maduración 36 días en grano de café local y pimienta sichuan, origen USA

\$220.000

TOMAHAWK DE CERDO

Glaseado en salsa char siu.

\$140.000

ENTRAÑA

Glaseada en aji panka.

\$140.000

PESCA GLASEADA EN ROCOTO MISO

Puré de aguacate, poblano asado y mojo de naranja.

\$ 82.000

LAMB CHOPS

Marinadas en aji panka y salsa bearnesa.

\$160.000

KOREAN SHORT RIB

Arepas, kimchi y mojo tailandes.

\$85.000

ACOMPAÑANTES

PATATAS CRIOLLAS

En salsa brava y ajo.

\$ 28.000

SUSHI RICE

Al vapor y aceite de jengibre.

\$ 22.000

ACELGA CHINA

Al wok, ponzu y jengibre tostado.

\$ 26.000

YUCA CRISPY

Prensada con mojo cubano y aioli.

\$ 30.000

POSTRES

CHOCOLATE SZECHUAN TRES LECHE

Bizcochuelo de chocolate, coco deshidratado, crocante de galleta y frutos secos.

\$30.000

CHEESECAKE DE RON CUBANO

Torta de queso, helado y salsa de frutos rojos.

\$36.000

PAVLOVA DE PIÑA COLADA

Merengue frances con crema chantilly de coco, liches en ron blanco y piña asada.

\$ 30.000

NATILLA CAMELIZADA

Arroz con leche de coco y jengibre.

\$ 30.000