



Entradas

Mollejitas de Ternera

Mollejitas doradas, salsa suave de mostaza y vino blanco, papas hilo y romero • 1350

Edamame

Edamame al vapor con sal marina, toque picante y aceite verde • 698

Croquetas de Jamón Ibérico

Croquetas cremosas de jamón ibérico y manchego, alioli de cilantro • 1135

Croquetas de Short Rib

Croquetas de short rib ahumado, acompañadas de tártara de trufa • 1245

Beef Carpaccio Tradicional

Res laminada, rúcula, parmesano, alcaparras y mayonesa suave • 1450

Crispy Calamar

Calamar crujiente con lechuga fresca, ponzu y alioli de ajo • 1145

Camarón Crocante

Camarones crujientes con mayonesa picante, rúcula y ponzu • 1235

Camarón Queso

Camarón relleno de queso crema, bacon crujiente y mermelada de fresa • 1345

Gyozas de Camarón

Gyozas de camarón y vegetales, wakame y salsa dulce picante • 980

Dip de Espinaca

Dip caliente de espinaca, hongos y queso, servido con totopos • 985

Bao de Cerdo

Pan bao relleno de panceta, salsa hoisin, coleslaw y sésamo • 990

Tacos de Camarón

Tacos con tártara de camarón, guacamole y cebolla crujiente • 835

Tartar de Res Trufado

Tartar de res con aceite de trufa negra, yema, alcaparras y mostaza • 1235

Ceviche de Chicharrón

Chicharrón crujiente, yuca frita, limón, aceite verde y guayaba • 985

Ensaladas

Ensalada Tradicional César

Lechuga romana, parmesano, crutones y aderezo César clásico • 880

Ensalada Mexicana

Lechugas frescas, pollo, frijoles negros, maíz, guacamole y chipotle • 1245

Ensalada Mediterránea

Rúcula, feta, aceitunas negras, quinoa y tomate cherry • 985

Ensalada de Queso de Cabra

Lechuga y rúcula, queso de cabra, almendras y aderezo de pera • 990

Burrata

Burrata cremosa, tomate confitado, pesto de albahaca y casabe crujiente • 1185



Creado por el chef
Wilfredo Frías



Sushi Rolls

California Roll

Camarón, pepino, aguacate y ponzu • 1350

Spicy Tuna

Atún fresco, aguacate y mayonesa picante • 1250

Philadelphia

Salmón fresco y queso crema • 1325

Tuna Tataki

Atún sellado con mayonesa de ponzu y shichimi • 1235

Piki Roll

Camarón, aguacate, cangrejo y atún, mayonesa cítrica • 1245

Batayaki Darius Roll

Aguacate, wakame tempura, shiitake y quinoa • 998

Andii Spicy Roll

Camarón furai, wakame tempura y salsa picante • 1150

Banana Ripe Roll

Camarón, queso crema y plátano maduro • 1145

León Roll

Camarón tempura, queso crema, salmón, salsa de miel y aguacate • 1340

Tempura Roll

Salmón, aguacate y queso crema en tempura • 1245

Tártar & Ceviches

Tartar de Atún

Atún fresco, aguacate y mayonesa picante • 975

Ceviche Peruano

Pescado blanco, limón, cebolla roja, cilantro y leche de tigre • 995

Ceviche Seafood

Selección de mariscos marinados con cítricos y aceite de oliva • 1245

Nigiris

Salmón • 310

Camarón • 310

Atún • 310

Pulpo • 310



Creado por el chef
Wilfredo Frías



Pastas & Arroces

Pequeña Venecia

Pasta al ajillo con camarón, cerdo, pollo y champiñones • 1780

Pasta Frutti di Mare

Pasta con mariscos en salsa pomodoro y albahaca • 1895

Pasta Sánchez

Pasta con camarón, pesto de albahaca y crema • 1980

Mac & Cheese de Langosta

Mac & cheese cremoso con langosta y trufa • 1985

Pasta Carbonara

Carbonara clásica con panceta y huevo • 1355

Risotto de Camarón

Risotto cremoso con camarones y azafrán • 1655

Risotto de Cerdo y Gandules

Risotto tropical de coco, cerdo y gandules • 1595

Risotto de Hongos

Risotto de hongos con toque de trufa, almendra caramelizada • 1695

Risotto de Coco

Risotto cremoso de coco con picaña y chimichurri • 1545

Arroz Jazmín de Camarón

Arroz jazmín con camarones y vegetales • 1310

Arroz Jazmín de Res

Arroz jazmín con res salteada y vegetales • 1295

Arroz Jazmín Mixto

Arroz jazmín con camarón, pollo y res • 1610

Pescados

Dorada Rellena

Dorada rellena de vegetales con salsa de coco y curry • 2980

Salmón a la Brasa

Salmón a la parrilla con espárragos, lima y salsa romesco • 2530

Pulpo a la Brasa

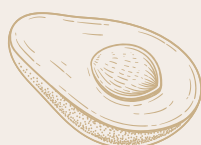
Pulpo a la parrilla con rúcula y chorizo • 2535

Dorada Crispy

Dorada crujiente con arroz thai y coco • 2950

Langosta al Grill

Langosta fresca a la parrilla con salsa suave de ajo • 5800



Creado por el chef
Wilfredo Frías



Carnes

Tomahawk (42 oz)

Tomahawk premium para compartir • 5360

Rib Eye (16 oz)

Rib eye marmoleado a la parrilla • 2950

Striploin (14 oz)

Striploin jugoso a la parrilla • 2850

Tenderloin (12 oz)

Lomo fino a la parrilla • 2750

Churrasco (12 oz)

Churrasco clásico a la parrilla • 2845

Vacío (12 oz)

Vacío a la parrilla con chimichurri • 2780

Picaña (12 oz)

Picaña a la parrilla servida en sartén, papas baby y chimichurri • 2535

Costilla de Short Rib

Short rib ahumado, tierno y jugoso • 2860

Costilla de Cordero

Costillas de cordero a la parrilla con chimichurri • 5425

Tomahawk de Cerdo Americano

Tomahawk de cerdo relleno de queso azul • 2777

Bandeja Parrillera (2 pax)

Selección de carnes a la parrilla • 4800

Hamburguesas Horneada

Pan brioche, carne angus, hongos, cebolla, papas fritas • 835

Pinchos de Pollo

Brochetas de pollo con arroz amarillo y teriyaki • 1285

Medio Pollo a la Brasa

Medio pollo jugoso a la brasa, servido con papas baby y cebolla salteada • 1370

Pato Pekinés (3 personas)

Pato estilo pekinés, piel crujiente y carne jugosa, servido con pancakes, puerro, pepino y salsa hoisin • 6024

Beef Tagliata

Finas hierbas, filete de res, rúcula, tomate cherry, aceite de trufas negras • 2250

Guarniciones • 460

Ensalada verde • Papas fritas • Puré de yuca • Puré de papa • Yuca frita • Arroz thai • Vegetales a la parrilla • Tostones • Papas salteadas • Arroz blanco

Postres • 550

Tiramisú
Crème Brûlée
Brownie
Flan de Leche
Cheesecake
Delicias de Coco

Helados • 345

Vainilla
Chocolate
Macadamia
Merengue de Quisqueya



Creado por el chef
Wilfredo Frías



Starters

Veal Sweetbreads

Golden veal sweetbreads, mustard–white wine sauce, shoestring potatoes, rosemary • 1350

Edamame

Steamed edamame with sea salt, a hint of spice and green oil • 698

Iberian Ham Croquettes

Creamy Iberian ham and Manchego croquettes, cilantro aioli • 1135

Smoked Short Rib Croquettes

Smoked short rib croquettes served with truffle tartar sauce • 1245

Traditional Beef Carpaccio

Thinly sliced beef, arugula, Parmesan, capers and light mayonnaise • 1450

Crispy Calamari

Crispy calamari with fresh lettuce, ponzu and garlic aioli • 1145

Crispy Shrimp

Crispy shrimp with spicy mayonnaise, arugula and ponzu • 1235

Shrimp & Cheese

Shrimp stuffed with cream cheese, crispy bacon and strawberry jam • 1345

Shrimp Gyozas

Shrimp and vegetable gyozas, wakame and sweet chili sauce • 980

Spinach Dip

Hot spinach, mushroom and cheese dip, served with tortilla chips • 985

Pork Bao

Steamed bao bun filled with pork belly, hoisin sauce, coleslaw and sesame • 990

Shrimp Tacos

Shrimp tartare tacos with guacamole and crispy onion • 835

Truffle Beef Tartare

Beef tartare with black truffle oil, egg yolk, capers and mustard • 1235

Pork Crackling Ceviche

Crispy pork crackling, fried yuca, lime, green oil and guava • 985

Salads

Classic Caesar Salad

Romaine lettuce, Parmesan, croutons and classic Caesar dressing • 880

Mexican Salad

Fresh greens, chicken, black beans, corn, guacamole and chipotle • 1245

Mediterranean Salad

Arugula, feta cheese, black olives, quinoa and cherry tomatoes • 985

Goat Cheese Salad

Lettuce and arugula, goat cheese, almonds and pear dressing • 990

Burrata

Creamy burrata, confit tomato, basil pesto and crispy casabe • 1185



Created by Chef
Wilfredo Frias



Sushi Rolls

California Roll

Shrimp, cucumber, avocado and ponzu sauce • 1350

Spicy Tuna

Fresh tuna, avocado and spicy mayonnaise • 1250

Philadelphia

Fresh salmon and cream cheese • 1325

Tuna Tataki

Seared tuna with ponzu mayonnaise and shichimi • 1235

Piki Roll

Shrimp, avocado, crab and tuna, citrus mayonnaise • 1245

Batayaki Darius Roll

Avocado, tempura wakame, shiitake and quinoa • 998

Andii Spicy Roll

Fried shrimp, tempura wakame and spicy sauce • 1150

Banana Ripe Roll

Shrimp, cream cheese and ripe plantain • 1145

León Roll

Tempura shrimp, cream cheese, salmon honey sauce and avocado • 1340

Tempura Roll

Salmon, avocado and cream cheese in tempura • 1245

Tartares & Ceviches

Tuna Tartare

Fresh tuna, avocado and spicy mayonnaise • 975

Peruvian Ceviche

White fish, lime, red onion, cilantro and leche de tigre • 995

Seafood Ceviche

Selection of seafood marinated in citrus and olive oil • 1245

Nigiri

Salmon • 310

Shrimp • 310

Tuna • 310

Octopus • 310



Created by Chef
Wilfredo Frias



Pastas & Rice

Pequeña Venecia

Garlic pasta with shrimp, pork, chicken and mushrooms • 1780

Frutti di Mare Pasta

Pasta with seafood in pomodoro sauce and basil • 1895

Sánchez Pasta

Pasta with shrimp, basil pesto and cream • 1980

Lobster Mac & Cheese

Creamy lobster mac & cheese with truffle • 1985

Classic Carbonara

Traditional carbonara with pancetta and egg • 1355

Shrimp Risotto

Creamy shrimp risotto with saffron • 1655

Pork & Pigeon Pea Risotto

Tropical coconut risotto with pork and pigeon peas • 1595

Mushroom Risotto

Mushroom risotto with a touch of truffle, caramelized almonds • 1695

Coconut Risotto

Creamy coconut risotto with picanha and chimichurri • 1545

Shrimp Jasmine Rice

Jasmine rice with shrimp and vegetables • 1310

Beef Jasmine Rice

Jasmine rice with sautéed beef and vegetables • 1295

Mixed Jasmine Rice

Jasmine rice with shrimp, chicken and beef • 1610

Fish & Seafood

Stuffed Sea Bream

Sea bream stuffed with vegetables in coconut curry sauce • 2980

Grilled Salmon

Grilled salmon with asparagus, lime and romesco sauce • 2530

Grilled Octopus

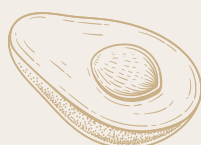
Grilled octopus with arugula and chorizo • 2535

Crispy Sea Bream

Crispy sea bream with Thai coconut rice • 2950

Grilled Lobster

Fresh grilled lobster with mild garlic sauce • 5800



Created by Chef
Wilfredo Frias



Meats

Tomahawk (42 oz)

Premium tomahawk steak to share • 5360

Rib Eye (16 oz)

Marbled grilled rib eye • 2950

Striploin (14 oz)

Juicy grilled striploin • 2850

Tenderloin (12 oz)

Grilled beef tenderloin • 2750

Churrasco (12 oz)

Classic grilled churrasco steak • 2845

Vacío (12 oz)

Grilled flank steak with chimichurri • 2780

Picanha (12 oz)

Grilled picanha served in a skillet with baby potatoes and chimichurri • 2535

Short Rib

Smoked short rib, tender and juicy • 2860

Lamb Chops

Grilled lamb chops with chimichurri • 5425

American Pork Tomahawk

Pork tomahawk stuffed with blue cheese • 2777

Grill Platter (for 2)

Selection of grilled meats • 4800

Oven-baked Burger

Brioche bun, angus beef, mushrooms, onion, french fries • 835

Chicken Skewers

Chicken skewers with yellow rice and teriyaki sauce • 1285

Half Grilled Chicken

Juicy half chicken grilled to perfection, served with baby potatoes and sautéed onions • 1370

Peking Duck (for 3)

Peking-style duck with crispy skin and juicy meat, served with pancakes, leek, cucumber and hoisin sauce • 6024

Beef Tagliata

Fine herbs, beef tenderloin, arugula, cherry tomatoes, black truffle oil • 2250

Sides • 460

Green salad • French fries • Mashed yuca • Mashed potatoes • Fried yuca • Thai rice • Grilled vegetables • Fried plantains • Sautéed potatoes • White rice

Desserts • 550

**Tiramisu
Crème Brûlée
Brownie
Milk Flan
Cheesecake
Coconut Delights**

Ice Cream • 345

**Vanilla
Chocolate
Macadamia
Quisqueya Meringue**



Created by Chef
Wilfredo Frias