

JAZZ ON THE ROCKS

AT SUNSET POINT

150124

FAVORITOS DE SIEMPRE

★ **NEW YORK USDA PRIME 12OZ - AÑEJADO 90 DIAS \$1,350**
12 oz de New York a la leña, Puré de cebolleta, milhojas de papa y trufa, elote baby.

★ **FILETE TENDERLOIN USDA PRIME 8 OZ - AÑEJADO 90 DÍAS \$1,500**
8 oz de tenderloin a la leña, Puré de cebolleta, milhojas de papa y trufa, elote baby.

ENTRADAS

PAPAS FRITAS CON TRUFA \$323 (275gr)
Parmesano, ajo, perejil.

SELECCIÓN QUESOS LOCALES ARTESANALES DEL CHEF \$399 (250gr)
Mermelada casera, fruta adobada, panal de abeja local, pan de frutas a la plancha.

TABLA SALUMI \$399 (120gr)
Selección del chef de embutidos, pepinillos, mostaza, masa madre a la plancha.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CINCO JOTAS \$665 (P/ONZA)
Tomate, focaccia tostada en horno a leña.

FILETE DE TARTAR \$500 (192gr)
Tenderloin USDA Prime, cebollín, perejil, huevo de codorniz, trufa y lavash.

CARPACCIO DE TERNERA WAGYU \$490 (200gr)
Soja, croqueta de parmesano, pesto de rúcula, solera 77, baguette.

ENSALADAS

CÉSAR LITTLE GEM \$266 (120gr)
Hierbas frescas, tomate cherry, parmesano, aderezo cremoso de pimienta.

ENSALADA DE ARÚGULA \$266 (130gr)
Dátiles, nueces pecanas, manzana Granny Smith, manchego, reducción balsámica.

ENSALADA DE BURRATA Y BETABEL \$285 (131gr)
Nueces, naranja, bebé mizuna, vinagreta de champaña.

COLIFLOR ASADA (180gr) EN HORNO DE LEÑA \$266
Yogur de lima y miel, pesto de pistachos.

PIZZAS

★ **PIZZA DE TRUFA \$855** (440gr)
Carne Wagyu, hongos porcini,
queso provolone ahumado,
papas al horno, trufa italiana.

MEAT LOVERS \$513 (560gr)
Tocino, salami, salchicha de hinojo,
guanciale, tomate,
mozzarella de búfala.

MARGHERITA \$361 (400gr)
Stracciatella, tomate, albahaca,
aceite de oliva.

DIAVOLA \$437 (430gr)
Stracciatella, pomodoro, salame picante,
albahaca, aceite de oliva.

MORTADELA \$437 (440gr)
Pistache, mortadella, burrata.

PIZZA NUTELLA \$437 (440gr)
Plátano, nuez, fresa, coco, nutella.

BENNY \$475 (520gr)
Speck, piña, jalapeños,
mozzarella, tomate

CLÁSICA NAPOLITANA \$532 (570gr)
Salame, champiñón, tomate,
albahaca, mozzarella.

PIZZA FRITA \$437 (440gr)
Queso ricotta, panceta,
mozzarella, albahaca.



MARISCOS

OSTIONES NATURALES
(6 PIEZAS) \$437
Salsa mignonette, tobiko, aioli de chintextle.

CALLO GARRA DE LEÓN SELLADO \$513
(150gr) Callos Garra de León de San Carlos, puré
de elote, pancetta, corn nuts, mayonesa de
serrano y queso cotija de Miraflores

CEVICHE LIMEÑO \$437 (200gr)
Cabrilla, leche de tigre, camote,
cebolla, cilantro.

TOSTADA BLUEFIN \$589 (110gr)
Atún rojo, trufa negra, foie gras.

TOTOABA \$513 (220gr)
Totoaba de granja de ensenada, gazpacho,
picante de sandía y jengibre, sandía compres y
rábanos

CABRILLA CON COSTRA
DE HIERBAS \$551 (250gr)
Bouillabaisse de langosta, mejillones,
spätzle, chicharo.

PULPO A LA PLANCHA \$513 (220gr)
Romesco de guajillo, puré de ajo negro,
chimichurri, tomate ahumado,
vegetales en escabeche.

PASTAS

GNOCCHI SORRENTINA \$361 (110gr)
Mozzarella, Parmigiano Reggiano, salsa de tomate, albahaca.

SPAGHETTI AL LIMÓN \$475 (120gr)
Camarón, queso pecorino, Parmigiano Reggiano, perejil.

PAPPARDELLE DE COSTILLA \$513 (110gr)
Parmigiano Reggiano añejo, cebolla caramelizada,
seta, cebollín, hojuela de pimienta roja.

PASTA DE TRUFA NEGRA \$589 (150gr)
Espuma de Parmigiano Reggiano,
trufa negra, mantequilla plugrá.

CAMEL DE PATO \$513 (120gr)
Uva pasa, jocoque, granada, cilantro, naranja.

POSTRES

LEMON PIE \$228 (150gr)
Mousse de limón, helado de miel,
caramelo salado, puré de limón.

COOKIES & CREAM \$228 (150gr)
Helado de chocolate, helado de crema y cremeux de chocolate.