



ENTRADAS | APPETIZERS

**Tartar de atún con mango y jengibre y un ligero toque asiático con espuma de wasabi**

*Tuna tartar with mango, ginger and a light touch of an asian wasabi foam.*

**\$249**

**Tiradito de callo garra de león sobre hummus de hojas de cilantro y vinagreta mediterránea**

*Lion's claw scallops tiradito over a coriander leaf hummus, and a mediterranean vinaigrette*

**. \$389**

ENSALADAS | SALADS

**Ensalada verde: Espinacas, arúgula, berros, albahaca, aguacate, queso de cabra, pepitas de calabaza y aderezo de cilantro**

*Green salad: Spinach, arugula, watercress, basil, avocado, goat cheese, pumpkin seeds and coriander dressing.*

**\$179**

**Ensalada de la casa: Mix de lechugas, manzana verde, apio, pepino, nuez de castilla con aderezo de miel-mostaza y queso brie**

*House salad: Mixed lettuce, green apple, celery, cucumber, walnut with honey mustard dressing and brie cheese*

**\$149**

SOPA | SOUP

**Crema de mejillón al azafrán con sal de tocino, cebollín y aceite de trufa blanca**

*Saffron mussel chowder with bacon salt, chives and white truffle oil*

**\$309**

PLATOS FUERTES | MAIN COURSE

**Filete de dorado ennegrecido sobre cous cous y ragú de tomate con espárragos, albahaca y echalot caramelizado**

*Blackened mahi mahi fillet over cous cous and tomato ragout with asparagus, basil and caramelized echalot*

**\$309**

**Camarones al coco clásicos acompañados de chutney de mango**

*Classic coconut shrimp accompanied with mango chutney*

**\$339**

**Filete de salmón confitado sobre puré de coliflor y queso provolone con salsa de pimienta rosa al chardonnay con espárragos a la parrilla**

*Confit salmon fillet over mashed cauliflower and provolone cheese with a rose pepper and chardonnay sauce with grilled Asparagus*

**\$499**

**Atún sellado en costra de ajonjolí negro sobre salsa de sandía perfumada al jengibre, acompañado de frijol de soya, espárragos asados y bulbo de hinojo rasurado**

*Sealed tuna with a black sesame crustard over a watermelon sauce and ginger essence, accompanied with soya beans, grilled asparagus and fennel bulb.*

**\$309**

**Mar y tierra pétalos de res y corona de camarones sobre espejo de salsa de pimienta al coñac con puré de papa y vegetales asados**

*Surf and turf beef petals and a crown of shrimps over a pepper and cognac sauce with mashed potato and grilled vegetables*

**\$499**

**Mariscada de Villa del Mar para dos personas: Langosta, camarón con cáscara, pulpo, filete de dorado, mejillones, calamares y callo, acompañado de pan con ajo y mantequilla, arroz pilaf y verdura orgánica (premium)**

*Villa del Mar Seafood platter for two: Lobster, shrimp with shell, octopus, mahi mahi fillet, mussels, calamari and scallops, accompanied with garlic and butter bread, pilaf rice and organic vegetables*

*(premium)*

**\$1,718**