



ROOFTOP

- TRILOGÍA DE OSTRAS | Oysters trilogy** 27
Lima y agave/ aguachile/ al natural
Lime and agave/ aguachile/ natural
- CAVIAR BAERII** 35
Causa limeña con su ají amarillo | Causa limeña and yellow aji
- AGUACATE CRUJIENTE | Crispy avocado** 14
Pani puri y té matcha | Pani puri and matcha tea
- LA RUSA DE TERANKA** 16
“La Rusa” from Teranka
Con aliño agridulce y anguila
Sweet and sour vinaigrette and eel
- CORVINA | Stone Bass** 20
Ceviche de granada y leche de tigre
Pomegranate ceviche and leche de tigre
- HAMACHI JAPONES | Japanese Hamachi** 24
Tiradito de ponzu trufado | Truffled ponzu tiradito
- ATÚN DEL MEDITERRÁNEO** 20
Mediterranean tuna
Crujiente de arroz | Crispy rice
- TARTAR DE GAMBA IBICENCA** 20
Prawn’s tartare from Ibiza
Aliño de mostaza y sriracha | Mustard vinaigrette and sriracha
- BOGAVANTE | Lobster** 16
Brioche, hinojo y wasabi fresco
Brioche, fennel and fresh wasabi
- CARPACCIO DE WAGYU JAPONES** 33
Japanese Wagyu carpaccio
Yema curada y parmesano | Cured egg yolk and parmesan