





VALENTINE'S DAY

4 Course Sharing Menu
Including a Glass of Veuve Clicquot

Gillardeau Oysters
Aguachili granita (sf) (g)



Summersalt Ceviche
Yellow tiger milk (sf) (g)

Bluefin Tuna Tostada
Burrata, rocoto sauce, sesame (sf) (d) (g)

🍷 El Clásico

Pisco, lime, sugar syrup



Lomo Roll
Wagyu beef, huancaína sauce (d) (g)

Eggplant Tempura
Panca miso, feta (v) (d) (g)

🍷 Nikkei Pisco Sour

Wasabi infused pisco, green apple



Atlantic Seabass
Andean herbs mojo, salsa criolla (d) (gf)

Wagyu Tataki
Plums veal compote, pearl onion

Served with a side of Passion Salad and Truffle Mashed Potato



Andoa Chocolate Mousse
Maracuja marmalade (n) (d) (g)

Speculos Rice Pudding
Citrus and sorbet (n) (d) (g)

🍷 Señorita Pisco Sour

Strawberry infused pisco, hibiscus



VALENTINE'S DAY

4 Course Sharing Menu
Including a Glass of Veuve Clicquot

Vegetarian

Daterino Toast

Feta, balsamic dressing (d) (g)



Causa Beetroot

Wakame, avocado wasabi (se) (g)

Margherita Pizza

Burrata, basil (d) (g)

🍷 El Clásico

Pisco, lime, sugar syrup



Sushi Roll

Avocado, nori, mango (vg)

Eggplant Tempura

Panca miso, feta (v) (d) (g)

🍷 Nikkei Pisco Sour

Wasabi infused pisco, green apple



Romanesco Huancaína

Mashed celery root (d) (g)

Risotto Edamame

Carnaroli rice, coriander (d) (g)

Served with a side of Passion Salad and Truffle Mashed Potato



Andoa Chocolate Mousse

Maracuja marmalade (n) (d) (g)

Speculos Rice Pudding

Citrus and sorbet (n) (d) (g)

🍷 Señorita Pisco Sour

Strawberry infused pisco, hibiscus