

JAZZ ON THE ROCKS

AT SUNSET POINT

290324

FAVORITOS DE SIEMPRE

★ **NEW YORK USDA PRIME 12OZ - AÑEJADO 90 DIAS \$1,270**
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 \$1,400**
8 oz de tenderloin a la leña, Puré de cebolleta, milhojas de papa y trufa, elote baby.

ENTRADAS

PAPAS FRITAS CON TRUFA \$350 (275g)
Parmigiano Reggiano, ajo, perejil.

SELECCIÓN QUESOS LOCALES ARTESANALES DEL CHEF \$430 (250g)
Mermelada casera, fruta adobada, panal de abeja local, pan de frutas a la plancha.

TABLA SALUMI \$430 (120g)
Selección del chef de embutidos, pepinillos, mostaza, pan de masa madre a la plancha.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CINCO JOTAS \$620 (P/ONZA)
Tomate, focaccia tostada en horno de leña.

FILETE DE TARTAR \$470 (192g)
Tenderloin USDA Prime, cebollín, perejil, huevo de codorniz, trufa, lavash.

CARPACCIO DE TERNERA WAGYU \$470 (200g)
Soja, croqueta de Parmigiano Reggiano, pesto de rúcula, solera 77, baguette.

ENSALADAS

CÉSAR LITTLE GEM \$300 (120g)
Hierbas frescas, tomate cherry, Parmigiano Reggiano, aderezo cremoso de pimienta.

ENSALADA DE ARÚGULA \$300 (130g)
Dátiles, nueces pecanas, manzana Granny Smith, manchego, reducción balsámica.

ENSALADA BRESAOLA \$470 (131g)
Alcachofa, hinojo, Parmigiano Reggiano, mostaza.

COLIFLOR ASADA (180g) EN HORNO DE LEÑA \$300
Yogur de lima y miel, pesto de pistachos.

PIZZAS

★ **PIZZA DE TRUFA** \$790 (440g)
Carne Wagyu, hongos porcini,
queso provolone ahumado,
papas al horno, trufa italiana.

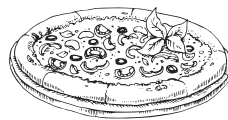
MEAT LOVERS \$530 (560g)
Tocino, salami, salchicha de hinojo,
guanciale, tomate,
mozzarella de búfala.

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

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

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

PIZZA NUTELLA \$361 (440g)
Plátano, nuez, fresa, coco, nutella.



BENNY \$437 (520g)
Speck, piña, jalapeños,
mozzarella, tomate

CLÁSICA NAPOLITANA \$437 (570g)
Salame, champiñón, tomate,
albahaca, mozzarella.

PIZZA FRITA \$361 (440g)
Queso ricotta, panceta,
mozzarella, albahaca.

MARISCOS

OSTIONES NATURALES
(6 PIEZAS) \$470

Salsa mignonette, tobiko, aioli de chintextle.

CALLOS GARRA DE LEÓN SELLADOS \$550
(150g) Callos de San Carlos, puré de elote,
pancetta, maíz tostado, aioli de serrano, queso
cotija de Miraflores.

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

TARTAR ATÚN ALETA AZUL \$530 (110g)
Aguacate, won ton, alcaparras, ponzu, gel de
naranja, perejil.

TOTOABA \$437 (220g)
Totoaba de granja de Ensenada, gazpacho,
picante de sandía y jengibre, sandía prensada,
rábanos

LOBINA DEL PACÍFICO \$630 (210g)
Lobina de granja de Ensenada, raíz de apio,
bulbo de hinojo, salsa de Champagne.

PULPO SELLADO \$437 (220g)
Salsa de azafrán, papa rostizada,
chile shishito, frisée, chimichurri de aceitunas.

PASTAS

GNOCCHI SORRENTINA \$400 (110g)
Mozzarella, Parmigiano Reggiano, salsa de tomate, albahaca.

SPAGHETTI AL LIMÓN \$460 (120g)
Camarón crudo, queso pecorino, Parmigiano Reggiano, perejil.

PAPPARDELLE DE COSTILLA \$500 (110g)
Parmigiano Reggiano añejo, cebolla caramelizada,
seta, cebollín, chile quebrado.

PASTA DE TRUFA NEGRA \$590 (150g)
Espuma de Parmigiano Reggiano,
trufa negra, mantequilla plúgrá.

CARAMEL DE PATO \$460 (120g)
Uva pasa, jocoque, granada, cilantro, naranja.

POSTRES

LEMON PIE \$240 (150g)
Mousse de limón, helado de miel,
caramelo salado, puré de limón.

COOKIES & CREAM \$240 (150g)
Helado de chocolate, helado de crema, cremeux de chocolate.