

JERONIMO

COCINA DE ESQUINA

DEL CHEF

SUGERENCIAS

SUSHI

TRUFFLE PLATTER 20.150

4 cortes de sashimi de salmon, 4 de pulpo, 4 nigiris de salmon

TACOS DE

NORI Y SALMÓN (2U) 6.400

Tartar de salmón, guacamole y alga nori crocante

TACOS DE

NORI Y PULPO (2U) 7.200

Pulpo en salsa tare, guacamole y alga nori crocante

TACOS DE

NORI Y OSTIÓN (2U) 6.800

Vieiras en salsa acevichada, guacamole y alga nori crocante

NIGIRIS

NIKKEI (2U) 9.500

Láminas de pescado blanco, vieiras y trufa

TARTAR DE

SALMÓN 17.900

Selladas en sartén servidas con salsa de hoisin

PAPAS

BUTHAN 10.900

En crema de queso parmesano gratinado y pasta de trufa negra

GYOZAS DE

PATO 13.500

Selladas en sartén servidas con salsa de hoisin

TIRADITO

PESCA DEL DÍA 14.600

Láminas de pescado blanco en salsa Nikkei de la casa

ENSALADA DE TEMPURA

DE CAMARONES 14.650

Mix de lechugas, cilantro, palta con chutney de mango y camarones del Atlántico.

MAKI CROCANTE

DE CENTOLLA 16.150

Con queso Philadelphia y pepino

ARROZ MELOSO

CON PATO 22.800

Magret de pato a punto con sabroso arroz al josper

T-BONE

STEAK 50.100

1000 gr. Grillado al carbón en josper

TARTELETA DE

CREMA DE MOKA 8.950

Servida con sorbet de mango y gel de maracuya

BARRA

FRIA

TOSTADA DE

PULPO 12.100

Salsa oriental con miel de miso, láminas de palta y puerro frito

MAKI

ACEVICHADO 16.150

Láminas de salmón, palta, camarón furay y calamar crocante

CEVICHE

NIKKEI 17.150

Salmón, salsa yuzu, crocante de arroz y palta

CEVICHE

ESQUINA 17.550

Salmón, salsa yuzu, crocante de arroz y palta

ENSALADA

BURRATA 15.650

Mix de lechugas, tomatillos cherry en salsa de ajo spicy y tostadas

POKE

SALMÓN 17.150

Salmón tataki, shari, gari katsubushi, yuzu y salsa acevichada

NIGIRIS

NIKKEI 9.800

Láminas de pescado blanco, vieiras y trufa 2/u

MAKI

TRUFADO 15.150

Con salmón, palta, salsa spicy, aceite de trufa e hilos de papa

CONDOS DE

SALMÓN 14.650

Masa crocante rellena de tartar y guacamole

TIRADITO

AHUMADO 18.150

Láminas de pescado blanco, pulpo crocante, salsa ahumada de ají amarillo

NIGIRI

FOIE GRAS 12.800

Láminas de entrañas y salsa tare 2/u

SASHIMI

SASHIMI 7.150

4 Cortes

BARRA

CALIENTE

PASTA**UDÓN C/ MARISCOS 17.700**

En salsa al curry con camarones, pulpo, ostiones y maní picado

CROQUETAS DE**HONGO 12.150**

Bechamel de hongos, pasta y aceite de trufa

TACOS**PASTOR 14.150**

Cerdo adobado, cilantro, cebolla, piña en tortilla de maíz artesanal

TACOS DE**LOMO 15.150**

Salsa de ostión, cebollín grillado, palta en tortilla de trigo

TACOS**GOBERNADOR 15.150**

Pulpo y camarón, col morada, costra de queso en tortilla de maíz artesanal

GRINGA DE**BARBACOA 15.150**

Asado de tira adobado con mozzarella en tortilla de trigo

GNOCCCHIS**TRUFADOS 17.150**

En crema de queso grana pedano y pasta de trufa

SALMÓN**HUMMUS 19.350**

En costra de pimienta y semilla de cilantro con hummus de camote

MONGOLIAN DE**ESQUINA 20.150**

Filete al wok flambeado, vegetales bebé y chaufa blanco

CHAUFA**AEROPUERTO 20.050**

Arroz chino Peruano con camarones y costillas de cerdo St. Louis

SHORT**RIB 24.750**

Cocinado por largas horas, servido en su demiglace con puré de papas

BARRA

JOSPER

COLIFLOR AL**CARBÓN 13.150**

Salsa de kale, tahini y garam masala

MIX DE**CHAMPIÑONES 13.150**

Con queso crema de cabra y tostón

HUEVOS**ROTOS 12.650**

Con chistorra, papas fritas y aceite de trufa

BACON**BURGUER 13.150**

C.A.B con cebolla caramelizada, queso cheddar y tocino

PIZZA DE**BURRATA 16.150**

Con mozzarella, salsa pomodoro y rucula

PULPO**PARRILLA 19.150**

Papas crocantes, chimichurri de la casa y aioli

ARROZ AL**CURRY 23.000**

Con camarones, aioli y salsa "Chalaquita"

COSTILLA DE**CERDO ST. LOUIS 23.150**

Cocinado a baja temperatura con hierbas, salsas y tortillas de maíz artesanal

BIFE**CHORIZO 15.900**

Lomo liso nacional 400 grs

BIFE**ANGOSTO 16.900**

Lomo vetado nacional 400 grs

CORTES CERTIFIED ANGUS

ENTRAÑA 300g 25.150**NEW YORK STRIP 400g 24.150**

POSTRES

TRES LECHES DE**NUTELLA 8.950**

Con helado de vainilla

CHEESECAKE DE**ARANDANOS 8.950**

De queso mascarpone y costra de galletas oreo

CHOCOLATAZOS 8.950

Volcán de chocolate con helado de chocolate

COOKIE**SKILLET 12.850**

(Para compartir) Galleta con chips de chocolate horneada, sin gluten, vegana con salsa butterscotch y helado

DEGUSTACIÓN DE**HELADOS Y SORBETS 7.900**

Cuatro helados a elegir

CREPES**VEGANOS 7.900**

Rellenos de manjar blanco o fudge, helado y salsa de frutos rojos

QUEQUE DE**ZANAHORIA 7.100**

Sin gluten y sin azúcar refinada. Servido con un frosting de queso crema y helado