

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

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

TACOS DE

NORI Y PULPO (2U) 7.200

Pulpo en salsa tare, guacamole y alga nori crocante

ENSALADA DE TEMPURA

DE CAMARONES 14.650

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

TIRADITO

PESCA DEL DÍA 14.600

Láminas de pescado blanco en salsa Nikkei de la casa

GYOZAS DE

PATO 13.500

Selladas en sartén servidas con salsa de hoisin

TACOS DE

NORI Y OSTIÓN (2U) 6.800

Vieiras en salsa acevichada, guacamole y alga nori crocante

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, tomates 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

GNOCCHIS

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 29.800**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