

JERONIMO

COCINA DE ESQUINA

DEL CHEF

SUGERENCIAS

COLIFLOR AL

CARBÓN

Salsa de kale, tahini y garam masala

13.150

MAKI

EMPANIZADO

De salmón, queso crema y palta

14.750

GRINGA DE

BARBACOA

Asado de tira adobado con mozzarella en tortilla de trigo

15.150

TARTAR DE

SALMÓN

En salsa ponzu con palta y piel de salmón crocante

17.900

NIGIRIS

NIKKEI

Láminas de pescado blanco, vieiras y trufa 4/u

19.100

SUSHI

TRUFFLE PLATTER

20.150

4 cortes de sashimi de salmón, 4 de pulpo, 4 nigiris de salmón

ARROZ

CON HONGOS

20.150

Mix de hongos, con espárragos y queso mascarpone

RIGATONI

ALBONDIGAS

17.100

De res Certified Angus, salsa miso con ají panca y espárragos a la parrilla

PASTA

UDON

17.700

Mix de curry, coco, camarones, pulpo, ostiones, maní, tomate

COOKIE

SKILLET

11.150

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

BARRA

FRIA

TOSTADA DE

PULPO

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

12.100

CONOS DE

SALMÓN

Masa crocante rellena de tartar y guacamole

14.650

MAKI

TRUFADO

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

15.150

ENSALADA

BURRATA

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

15.650

MAKI

ACEVICHADO

Láminas de salmón, palta, camarón furay y calamar crocante

16.150

POKE

SALMÓN

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

17.150

CEVICHE

NIKKEI

Salmón, salsa yuzu, crocante de arroz y palta

17.150

CEVICHE

ESQUINA

Tradicional peruano con calamar crocante

17.550

TIRADITO

AHUMADO

18.150

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

NIGIRI

FOIE GRAS

24.100

Láminas de entrañas y salsa tare 4/u

SASHIMI

SASHIMI

7.150

4 Cortes

BARRA

CALIENTE

PAPAS

BRAVAS

Fritas, servidas con alioli y salsa roja ahumada

10.050

CROQUETAS DE

HONGO

Bechamel de hongos, pasta y aceite de trufa

12.150

TACOS

PASTOR

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

14.150

TACOS DE

LOMO

Salsa de ostión, cebollín grillado, patla en tortilla de maíz artesanal

15.150

TACOS

GOBERNADOR

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

15.150

TACOS

ENSENADA

Tempura de pescado, col picada pico de gallo y ceviche mayo

15.150

GNOCCHIS

TRUFADOS

En crema de queso grana padano y pasta de trufa

17.150

SALMÓN

HUMMUS

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

19.350

MONGOLIAN DE

ESQUINA

Filete al wok flambeado, vegetales bebé y chaufa blanco

20.150

CHAUFA

AEROPUERTO

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

20.050

SHORT

RIB

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

24.750

BARRA

JOSPER

ALCACHOFAS

Con chimichurri de la casa

12.150

MIX DE

CHAMPIÑONES

Con queso crema de cabra y tostón

13.150

HUEVOS

ROTOS

Con chistorra, papas fritas y aceite de trufa

12.650

BACON

BURGUER

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

13.150

PIZZA DE

BURRATA

Con mozzarella, salsa pomodoro y albahaca

16.150

CAMARONES AL

AJILLO

Salsa de ajo y limón

16.150

PULPO

PARRILLA

Papas crocantes, chimichurri de la casa y aioli

19.150

ARROZ AL

CURRY

Con camarones, aioli y salsa "Chalaquita"

23.000

COSTILLA DE

CERDO ST. LOUIS

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

23.150

CORTES CERTIFIED ANGUS

PICAÑA

300g

17.150

ENTRAÑA

350g

25.150

NEW YORK

STRIP

400g

24.150

RIBEYE

LOMO VETADO

450g

29.000

T-BONE

FILET/LOMO LISO

1.100g

50.100



POSTRES

TRES LECHE DE

NUTELLA

Con helado de vainilla

8.950

CHEESECAKE DE

ARANDANOS

De queso mascarpone y costra de galletas oreo

8.950

CHOCOLATAZOS

Volcán de chocolate con helado de chocolate

8.950