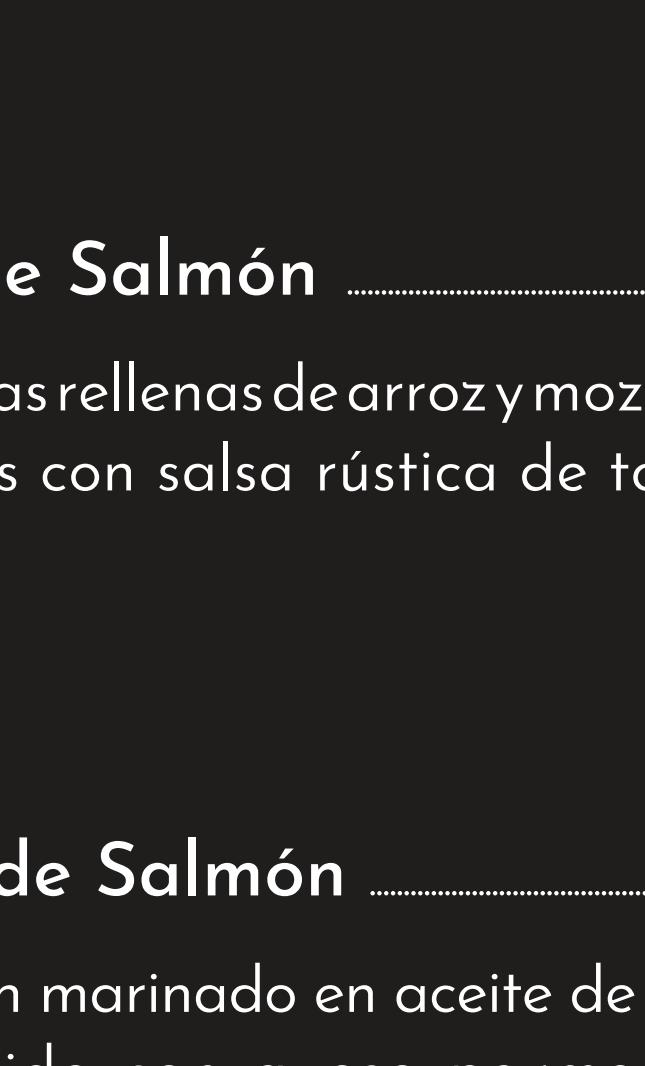


Restaurante Giratorio



Dynamite Shrimp

Dynamite Shrimp

entradas

Arancinis de Salmón Q105

Crujientes bolas rellenas de arroz y mozzarella acompañadas con salsa rústica de tomate.

Hongo Portobello Gratinado Q115

Hongos portobello cubiertos con fondue de queso gratinado y espinaca, acompañado con crostinis de pan.

Carpaccio de Salmón Q125

3 oz de salmón marinado en aceite de tomillo y limón, servido con queso parmesano y tomate concassé.

Carpaccio de Lomito Q125

3 oz de lomito de res marinado en aceite de oliva y limón, servido con queso parmesano y rúcula.

Dynamite Shrimp Q125

Camarones fritos al tempura cubiertos de una salsa semipicante, servido con rollos de pepino y cebolla.

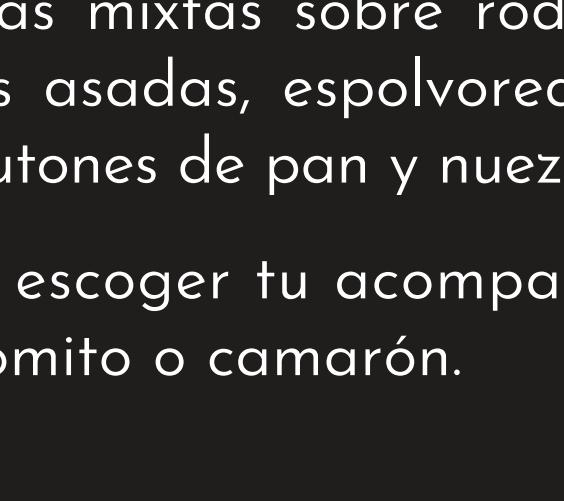
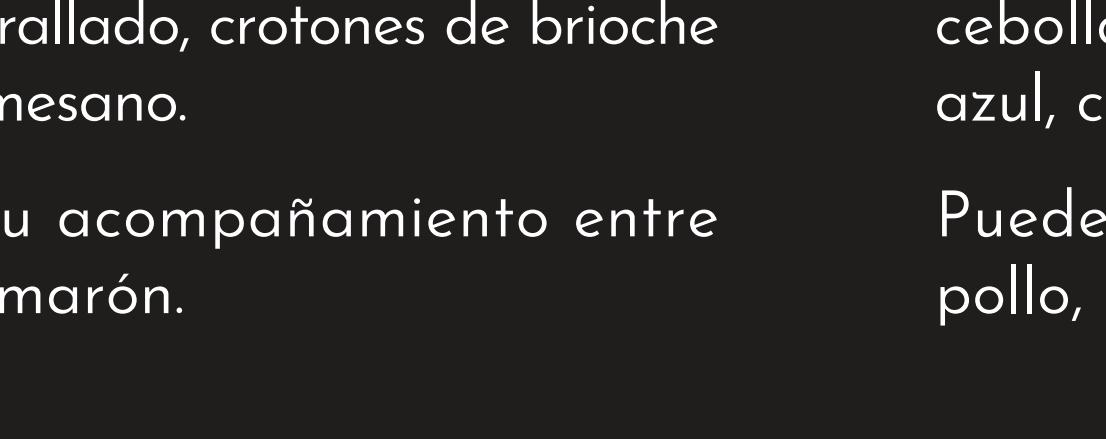
Mejillones al Vino Q145

Mejillones servidos en un aromático caldo al vino blanco, crema de puerro, tomates cherry y perejil.

Tartar de Atún Q165

7 oz de trozos de atún marinados en salsa soja, limón y sésamo, servidos sobre una base de trozos de aguacate.

Sujetos a disponibilidad en inventario.



Ensalada César

sopas y ensaladas

Sopa de Cebolla Q105

Deleitable sopa de cebolla cubierta por una capa de queso gruyere, acompañada de pan campesino.

Chowder de Mariscos Q145

Sopa cremosa de mariscos y vegetales servida con un toque de perejil.

Ensalada César Q135

Lechuga romana con aderezo César casero, queso parmesano rallado, crotones de brioche y crocante de parmesano.

Ensalada de la Casa Q135

Lechugas mixtas sobre rodajas de pera y cebollas asadas, espolvoreadas con queso azul, crutones de pan y nuez de nogal.

Puedes escoger tu acompañamiento entre pollo, lomito o camarón.

Puedes escoger tu acompañamiento entre pollo, lomito o camarón.

Ensalada Di Buffala Q135

Base de rúcula y tomates cherry espolvoreada con queso mozzarella y semillas de calabaza, con un toque de aderezo balsámico y aceite de tomillo.

Sujetos a disponibilidad en inventario.



Mar y tierra

carnes

Pinchos de Lomito o Puyazo Q185

10 oz de trozos de lomito o puyazo, cebolla y chile pimiento asados a la parrilla y servidos en brochetas sobre una salsa especial de pimienta.

Lomito Q235

12 oz de lomito aromatizado en aceite de hierbas, acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.

Mar y Tierra de Lomito Q245

7.5 oz de lomito, 4 camarones y 4 mantos de calamar bañados en aceite de oliva y ajo acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.

Mar y Tierra de Entraña Q270

6 oz de entraña, 4 camarones y 4 mantos de calamar bañados en aceite de oliva y ajo acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.

Puyazo Wagyu Q360

12 oz de puyazo wagyu aromatizado en aceite de hierbas, acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.

Pinchos de Cordero Q195

10 oz de trozos de cordero, cebolla y chile pimiento asados a la parrilla y servidos en brochetas sobre una salsa especial de pimienta.

Puyazo Q235

13.5 oz de puyazo aromatizado en aceite de hierbas, acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.

Mar y Tierra de Puyazo Q265

7.5 oz de puyazo, 4 camarones y 4 mantos de calamar bañados en aceite de oliva y ajo acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.

Entraña Q310

12 oz de entraña aromatizado en aceite de hierbas, acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.

Chuletas de Cordero Q420

16 oz de chuleta servidas en mantequilla de ostras, acompañado de peperonata y salsa especial de pimienta.

Tortillas de la casa con variedad de colores +Q10

Pan con ajo, mantequilla o a la parrilla +Q10

Sujetos a disponibilidad en inventario.

mariscos

Calamar a la Plancha Q175

10 mantos de calamar servidos en una salsa al ajillo condimentada con soja y cilantro.

Robalo al Ajillo Q195

10 oz de filete a la plancha cubierto de ajo confitado y perejil fresco.

Camarones al Gusto Q245

-15 camarones empanizados y servidos en salsa tártara y limón.

-Al ajillo con aceite de oliva y limón.

-A la mantequilla con alcachofas y reducción de fumet.

Robalo al Mediterráneo Q195

10 oz de filete en mantequilla avellanada cubierto de tomate cherry, alcachofas, aceitunas y orégano.

Robalo Almendrado Q195

10 oz de filete en mantequilla café París, coronado con almendras en lascas.

Salmón al Martini Q240

10 oz de filete de salmón a la plancha servido sobre una crema de vermut coronado de aceitunas.

Colas de Langosta Q295

-3 colas servidas al gusto con salsa termidor.

-Al ajillo con aceite de oliva y limón.

-A la mantequilla con alcachofas y reducción de fumet.

Langosta Entera Q450

-Servida al gusto con salsa termidor.

-Al ajillo con aceite de oliva y limón.

-A la mantequilla con alcachofas y reducción de fumet.

Todos los platos fuertes incluyen dos guarniciones a elección:

Ensalada - Guacamol - Papas Fritas - Papas baby a la mantequilla - Puré de papa

Arroz blanco - Papa horneada - Hongos fricassé - Vegetales salteados

Camote frito - Frijoles volteados

Tortillas de la casa con variedad de colores +Q10

Pan con ajo, mantequilla o a la parrilla +Q10

Sujetos a disponibilidad en inventario.

menú infantil

Deditos de pollo Q75	Quesohamburguesa Q95
Acompañados de papas fritas.	Acompañada de papas fritas.

Mac and cheese Q95

Con meatballs.



postres

Flan de Queso Q50

Suave flan napolitano servido con crema pastelera y frutos del bosque.

Chocolate Cake Q55

Cake de chocolate oscuro cubierto con ganache de chocolate y frutos del bosque.

Lotus Cheesecake Q55

Tarta de queso al estilo New York sobre lotus acompañado de salsa de frutos del bosque.

Tarta de Nueces Q60

Crocante sablée relleno de nueces mixtas sobre salsa de caramelo y helado de vainilla.

Tiramisú Q65

Delicioso postre italiano elaborado con patafón de mascarpone y reducción de espresso con aroma de kahlúa.

Brownie con Helado Q70

Crocante sabor a chocolate cubierto por helado de vainilla y salsa oscura.

Agrega una bola de helado extra a tu postre +Q15

En la compra de tu Latte, pide tu "Arte latte" para acompañar tu postre +Q10

Sujetos a disponibilidad en inventario.





ButterBake
クロワッサン専門店

Restaurante
Giratorio

¡El auténtico shio pan japonés en Restaurante Giratorio!

Classic Q28

Un croissant dorado y crujiente tradición francesa perfeccionada con dedicación artesanal.

Maple Q30

Capas mantecosas con el dulzor delicado del arce, auténtico y artesanal.

Chocolate Q32

El sabor atemporal, hojaldre mantecoso con relleno de chocolate intenso, hecho a mano.

Japanese Shio Pan Q32

Elaborado con la receta original de un maestro japonés: exterior crujiente, interior suave y delicadamente salado.

Manzana con caramelo Q32

Relleno de manzana cocida lentamente con caramelo suave, que equilibra su acidez natural.

Matcha Shio Q36

Receta original japonesa, rellena de suave crema de matcha y un toque de sal.

Pistacho Q36

El croissant más elegante, relleno de crema de pistacho con dedicación artesanal.

Caja “Cuatro historias” Q120

Caja especial de 4 sabores: shio, maple, chocolate y pistachio.

**Cantidad limitada
en restaurante**

iPick up! Pide y recoge

en el lobby de Hotel Vista Quince

⌚ 5805 - 5180

