



Descubre
la nueva carta
de nuestro restaurante

Entradas Frías

Ensalada Tibia ————— \$14.10

Lechuga romana gratinada con salsa de queso pecorino con pimientas y azul, peras al vino blanco, baby rúcula, praliné de almendras, vinagreta de caña y tostada de pan de masa madre.

Ceviche Verde ————— \$14.80

Hecho con aguacate y cilantro. Servido con corvina, cangrejo y aceite de clorofila.

Tartar de Atún y Trucha — \$14.80

La delicada mixtura del atún akami y trucha fresca desnaturalizados con limón Tahití, flor de sal y aceite extra fino de oliva con su ensalada texturizada y aguacate.

Tiraditos Bankers ————— \$14.83

Atún fresco y pesca del día con vinagreta cítrica de aji amarillo con maní, guacamole con chipotle adobado y jalapeño picado, crocante de camote.

Tartar de Res ————— \$15.21

Delicada preparación de lomo fino, tuétano asado con niapía de la amazonía, glas de carne y pan de semillas tostado.

Entradas Calientes

Crema Tatemada de Tomate ————— \$8.00

Delicada preparación al carbón de tomates seleccionados, servida con espuma caliente de coliflor, trufa blanca y Portobellos crocantes.

Maduro, Langostino y Salprietá ————— \$16.50

Canoa de maduro asado con langostino encocado y gratinado con queso manaba y salprietá.

Pulpo a la Brasa ————— \$21.50

Asado y servido en base de crema de aguacate semi picante con puntas de espárrago, soya y cebollín fresco.

Capelletis ————— \$20.40

Rellenos de jamón curado y ricotta en delicada base de salsa de vino blanco, grana padana y aceite trufado.



Carnes

Lomo Bankers ————— \$22.20

Lomo fino madurado y cocido en sartén con cebollitas curtidas semi-picantes, acompañado de tres tipos de setas, Jus de cocción y papa Cuchi salteada.

Matambre de Cerdo ————— \$22.20

Hecho en parrilla y acompañada de menestra de zapallo especiado, arroz con coco y huevo pochado.

Lomo fino gratinado ————— \$22.50

Corte central de lomo de res, gratinado en salsa reducida de carne y pimientas, arroz cremoso al pimentón ahumado, pirámide de coliflor con su espuma de trufa blanca.

Cordero Andino ————— \$23.90

Lomo asado a punto con salsa de menta y hierbabuena en base de "falso" risotto de coliflor con ragú de setas y brotes frescos.

Entraña a la Criolla ————— \$41.80

Choice Angus Argentina, asada y cortada finamente sobre cous cous con quinoa roja, salsa tatemada de tomate, salsa criolla y chutney de cilantro.

Pescados y Mariscos

Róbalo Rostizado ————— \$25.10

Cocido a punto, sobre colonche de longaniza ahumada y camarones, bisque de langostino y aceite de limón.

Pulpo y Róbalo ————— \$25.20

Tentáculo de Pulpo marinado con soya y especias a la parrilla, Róbalo asado, sobre cremoso de maduro con ajo negro, salsa de coco hierba Luisa, limón jengibre y sal prieta.

Pesca Asada ————— \$27.50

Pesca del día en base de sango de choclo con aguacate tatemado y langostino asado con mantequilla de chipotle.

Corvina de Roca ————— \$31.10

Corvina a punto en cama de risotto de limón con su ralladura, salsa semi-picante de pangora y vegetales miniatura asados con furikake



Aves

De lo Clásico

Pechuga de pollo ————— \$14.80

A la brasa en salsa de durazno deshidratado, champiñones espárragos, brócoli, pimiento escalivado y papa Cecilia.

Magret de pato ————— \$28.80

Grillado y servido en salsa de higos, papas con cacao y cardamomo, cebollitas asadas.

Pato Confitado ————— \$33.00

Delicada cocción de pierna y muslo en su propia grasa, acompañada de papa dorada, kale salteado con brotes de soya y supremas de naranja.

Lomito Saltado Peruano ————— \$16.90

Servido sobre papa crocantes y guarnecido de arroz con choclito dulce.

Corvina Bankers ————— \$41.90

Lomo de corvina y langostinos a la plancha, bañados con una exquisita salsa de mariscos al ajillo y acompañados con risotto nero di seppia.



De lo Importado

- **New York Steak Bistro*** — \$53.50
- **Entraña Angus*** — \$53.50
- **Picaña Angus*** — \$55.55
- **Rib Eye Black Angus*** — \$70.80
- **Solomillo Wagyu** — \$73.80

350gr acompañados con papa Gaufrette, cherries, pimientos, espárragos, cebolletitas miniatura, berenjenas asadas y chimichurri criollo verde.

De lo Tradicional

Ceviches

- **Pescado** — \$11.20
- **Camarón** — \$11.80
- **Pulpo** — \$11.80
- **Cangrejo** — \$18.50
- **Pangora** — \$19.90

* En Temporada



Sopas y Caldos

- **Sopa de pollo con cabello de ángel** — \$5.50
- **Locro de Papas con sus guarniciones** — \$9.00
- **Chupe de pescado** — \$9.00

Postres

- **Tres mousses 3 chocolates** — \$4.20
- **Panacotta de coco con ratatouille tropical** — \$4.20
- **Torta clásica Bankers** — \$4.20
- **Grand Marnier soufflé** — \$6.20

Platos Fuertes

- **Seco de pechuga de pollo** — \$9.80
- **Seco de gallina** — \$10.80
- **Encocado de camarón** — \$14.00
- **Arroz con menestra y carne** — \$14.50
- **Sudado de pescado con verde** — \$14.50
- **Seco de chivo** — \$16.40

