



BEBIDAS

CÓCTELES

GIN TONIC

*Diseñado para elevar la tradición,
nuestro Gin Tonic personalizado es
una bebida refinada y sofisticada, que se
sirve exclusivamente en todos nuestros hoteles.*

THE AC GINTONIC

*Hendrick's Gin,
Fever Tree Tonic*

¢8,500

THE AC FRUTAL

Puerto Indian, fresa y menta

¢8,500

THE ACGT

*June Peach Gin,
Q Grapefruit Tonic*

¢8,000

THE AC HERBAL

Gin Nordes, Petalos y naranja

¢8,000

MR Rockefeller

Whiskey, Vermouth rosso, Amaro

¢9,500

Golden Hours

Fernet Branca, Uchuva, Ginger beer

¢8,500

New Rivera

Screwball, Sour, Tinto

¢9,000

Forbidden Apple

Vodka, Manzana, canela, pepino

¢8,500

Bourbon Berry Crush

Bourbon, frutos rojos, limón

¢8,500

Maracumango

Nosotros Tequila, maracuyá y mango

¢8,500

Yellow Spicy

Rum, Pina, Sirope Jalapeno

¢6,500

AC Coffe

Tequila, Espresso, infusión cafe

¢8,000

Cadillac

Midori, Limoncello, Puerto Indians

¢9,000

Ritual

Compota Pera, Countreau, Vino Blanco

¢8,500

Passion de Tennesse

Bourbon, Maracuya y Canela

¢8,500

CERVEZAS

Nacional	¢4,000
Importadas	¢5,000
Artesanal	¢5,500

Todos los precios incluyen el 10% de servicio y 13% de impuesto de venta

VINOS

6 oz / btl

Enumerados desde las notas más ligeras a las más intensas, nuestros vinos cuidadosamente seleccionados complementan el menú de comida, ofreciendo una instantánea apreciación de las variedades de diferentes regiones, junto con los clásicos favoritos estadounidenses.

BLANCOS

Casa I Chardonnay	Curicó, Valle Central, Chile	¢6,500	¢32,000
The Ned Sauvignon Blanc	Nueva Zelanda	¢10,000	¢45,000
Sin Palabras Albarino	Rías Baixas, España	¢8,300	¢40,000
Santa Margherita Rose	Trevenuezie, Italia	¢8,000	¢40,000

ROJOS

Casa I Cabernet Sauvignon	Curicó, Valle Central, Chile	¢6,500	¢32,000
Casa I Syrah	Curicó, Valle Central, Chile	¢8,500	¢42,000
Casa I Carmenere	Peumo, Valle Cachapoal, Chile	¢8,500	¢42,000
Casa I Red Blend	Curicó, Valle Central, Chile	¢8,500	¢42,000
Casa I Petit Verdot	Molina, Valle Curicó, Chile	¢8,500	¢42,000
Tamaral Crianza Tempranillo	R del Duero, España	¢7,500	¢37,000
Felino Malbec	Mendoza, Argentina	¢8,500	¢40,000

ESPUMANTES

Anna Cordoniu Rose	¢5,000	¢25,000
Anna Blanc	¢5,500	¢25,000
Chandon Extra Brutt	¢5,000	¢25,000

Todos los precios incluyen el 10% de servicio y 13% de impuesto de venta

TAPAS

Tapa de Jamón Serrano y Queso Manchego <i>(Pan de Masa Madre, Jamón Serrano fresco, Tomaco, Chile Morrón)</i>	€6,500
Tapa de Salmón Ahumado <i>(Pan de Masa Madre, Salmón Ahumado, Crema de Eneldo y Kalamata)</i>	€6,500
Tapa de ensaladilla de Atún <i>(Pan de Masa Madre, ensaladilla de atún española, chile morrón)</i>	€5,000
Tapa de Cebolla Caramelizada y Queso de Murcia <i>(Pan de Masa Madre, cebolla caramelizada, queso de cabra de Murcia)</i>	€5,500
Tapa de Chistorra con Huevo de Codorniz <i>(Pan de Masa Madre, Chistorra, Huevo de Codorniz y Alioli de Azafrán)</i>	€6,500
Tapa Capresse <i>(Pan de Masa Madre, Tomate Cherry, Queso Bocconcini, Pesto Casero)</i>	€5,500
Montadito Mediterraneo <i>(Pan de Masa Madre, Tomate Cherry, Aceitunas, Alcaparras, Balsámico)</i>	€5,500
Montadito de Pera Asada con Queso de Cabra <i>(Pan Masa Madre, Jamon Serrano, Pera Asada, Queso de Cabra, Miel de Abeja)</i>	€8,000
Tapas de Hongos al Ajillo y Queso Manchego <i>(Pan de Masa Madre, Mix de Hongos, Queso Manchego)</i>	€6,000
Aceitunas Marinadas <i>(Aceituna Verde, Kalamata, Aceituna Negra, Chile Morrón, Aceite de Oliva)</i>	€6,000

PERSONALES

Tortilla Española (Jamón Serrano o Chistorra o Chorizo Español) <i>(Chile Morron, Arugula, Alioli)</i>	€6,500
Papas Bravas <i>(Mini Papas, pimentón de la Vera, Alioli, Salsa Brava)</i>	€6,000
Papas Bravas con Huevo y Chistorra Gratinada <i>(Pimentón de la Vera, Alioli, Salsa Brava, Chistorra, Queso Mozzarella)</i>	€8,500
Cazuela de Hongos y Chistorra <i>(Chistorra, Hongos, Cebolla, Queso Gouda, Tomate Cherry, Tomaco, Pan)</i>	€7,500
Carpaccio de Lomito <i>(Lomito, Alcaparras Fritas, Queso Manchego, Aceitunas, Arrúgula, Balsamico)</i>	€15,500

Todos los precios incluyen el 10% de servicio y 13% de impuesto de venta

ENSALADAS

Ensalada César	¢5,500
<i>(Lechuga Romana, Queso Grana Padano, Crotones, Aderezo César)</i>	
Adicional: Orden de Pollo ¢2,000 / Orden de Camarón ¢2,500	
Ensalada Asiática	¢10,000
<i>(Mix de Lechuga, Chips de Wantán, Aderezo Asiático)</i>	
Adicional de Atún Fresco por ¢7,000	
Ensalada Mediterránea	¢10,000
<i>(Mix de Lechuga, Aceitunas, Jamón Serrano, Queso Feta, Hinojo)</i>	
Adicional de Salmon 8oz por ¢7,000	
Ensalada Tropical	¢7,000
<i>(Mix de lechuga, Fresas, Tomate Cherry, Mango, Palmito)</i>	
Adicional de Salmon 8oz por ¢7,000	
Ensalada Fresca de Burrata y Sandía	¢15,000
<i>(Mix de lechuga, Arugula, Sandía, Burrata, Almendras, Fresas)</i>	

SOPAS

Sopa de Pollo	¢8,500
<i>(Caldo con Pollo Fresco, Papas, Zanahoria, Mazorca de Maíz, Culantro)</i>	
Sopa Caribeña de Mariscos	¢15,500
<i>(Leche de Coco, Variedad de Mariscos, Jaiba, Chile Panameño, Tomillo)</i>	
Sopa de Tortilla	¢6,500
<i>(Base de Tomate, chiles Mexicanos, Aguacate, Queso Fresco, Chipsde Tortilla)</i>	
Adicional: Orden de Pollo ¢2,000	

ARROCES

Risotto de Mariscos	¢17,500
<i>(Arroz Arborio, Variedad de Mariscos, Queso Grana padano)</i>	
Risotto de Trilogía de Hongos	¢16,000
<i>(Arroz Arborio, Queso Grana Padano, Hongo Portobello, Shitake, Champiñones)</i>	
Puede agregar un Lomito 8oz Choice por ¢15,000 adicionales.	
Paella de Valenciana	¢12,500
<i>(Variedad de Mariscos, Cerdo, Pollo, Azafrán, Arroz paellero, Chile Morrón)</i>	
Paella de Mariscos	¢12,000
<i>(Variedad de Mariscos, Azafrán, Arroz paellero, Chile Morrón)</i>	
Paella de Valenciana para dos	¢24,000
<i>(Variedad de Mariscos, Cerdo, Pollo, Azafrán, Arroz paellero, Chile Morrón)</i>	
Paella de Mariscos para dos	¢21,000
<i>(Variedad de Mariscos, Azafrán, Arroz paellero, Chile Morrón)</i>	

Todos los precios incluyen el 10% de servicio y 13% de impuesto de venta

PASTAS

Pasta Puttanesca con Pulpo y Burrata	¢15,500
<i>(Pasta de Sémola, Pulpo, Burrata, Alcaparras, Aceitunas, Tomate, Hiojo, Ajo)</i>	
Fetuchinni Alfredo con Camarones	¢12,000
<i>(Pasta de Sémola, Salsa Alfredo, Queso Parmesano, Camarones)</i>	
Penne con Pollo al Pesto	¢12,500
<i>(Pasta de Sémola, Pesto Cremoso, Pollo, Almendras, Tomates Cherry, Portobello)</i>	

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Marriott	¢13,500
<i>(Torta de Res Angus 8 onz, Lechuga, Tomate, Queso, Tocino, cebolla y pepinillo)</i>	
Hamburguesa Española	¢14,500
<i>(Torta de Res Angus 8 onz, Jamón Serrano Crispy, Arúgula, tomate, Cebolla caramelizada, hongos salteados)</i>	
Hamburguesa de Pulled Pork	¢13,500
<i>(Pulled Pork, Queso, Ensalada Coleslaw, Aros de Cebolla, Pepinillo)</i>	
Hamburguesa de Pescado	¢13,500
<i>(Filete de Pescado Empanizado, Salsa Tártara, Ensalada Coleslaw)</i>	

Acompañamiento a escoger: Papas Fritas o Papas Gajo o Aros de cebolla

PARA COMPARTIR

Tabla de Carnes	¢45,500
<i>(Entraña, Chistorras, Torreznos, Chorizo Criollo, Papas Gajo, Jalapeño Relleno, Aros de Cebolla, Pepinillos, Tomaco, Alioli Chipotle, Chimichurri y Alioli de Ajo)</i>	
Tabla de Mariscos	¢44,000
<i>(Variedad de Mariscos al Ajillo, Pulpo a las brasas, Dedos de Pescado, Papas en Gajo, Alioli de chipotle, salsa Tártara y Alioli de ajo rostizado)</i>	
Tabla Mediterránea	¢46,000
<i>(Jamón Serrano, Pulpo, Taquitos Españoles, Queso Manchego, Hummus, Tortilla, Camarón al Ajillo, Pan Pita, Aceitunas, Papas Bravas, Aliolis)</i>	
Tabla Ibérica	¢16,500
<i>(Jamón Serrano, chorizo, Queso Manchego, queso semicurado, queso de cabra, semillas mixtas, aceitunas, uvas, mermelada de tomate)</i>	
Dip de la casa	¢4,500
<i>(Jamón Serrano Crispy, Chile Morrón, con Betas de Miel y Pistacho, Pita)</i>	

Todos los precios incluyen el 10% de servicio y 13% de impuesto de venta

PLATOS FUERTES

Salmon Encostrado con Infusión de Ron, Miel y Maracuyá <i>(Salmón al Horno con costra de pistacho. 2 Guarniciones a elegir)</i>	¢15,000
Pesca del Día <i>(Filete de Pescado, Salsa Cítrica con Jengibre, 2 guarniciones a elegir)</i>	¢11,500
Camarones Caribeños <i>(Camarones , Curry, Leche de Coco, Chile Panameño , Tomillo. 2 Guarniciones a elegir)</i>	¢16,000
Lomito en Salsa de Hongos Porcini <i>(Lomito Angus Choice de 250 gramos a la parrilla y 2 guarniciones a elegir)</i>	¢25,000
Rib Eye a La Parrilla <i>(Rib Eye Angus Prime de 450 gramos a la parrilla y 2 guarniciones a elegir)</i>	¢38,000
Entraña a La Parrilla <i>(Entraña Angus Choice de 350 gramos a la parrilla. 2 Guarniciones a elegir)</i>	¢28,000
New York Mar y Tierra <i>(New York Angus Prime, Camarones en Salsa de queso azul. 2 Guarniciones a elegir)</i>	¢35,000
Chuleta Corte Frances <i>(Chuleta de Cerdo 250g , Reducción de Vino, Portobello. 2 Guarniciones a elegir)</i>	¢15,500
Pulpo Mediterráneo <i>(300 g de Pulpo a las brasas en salsa mediterránea con aceitunas, alcaparras, Hinojo. 2 Guarniciones a elegir)</i>	¢16,500
Adicional de Guarnición	¢3,000

GUARNICIONES

Espárragos a la Parrilla
Pure de Papa con Ajo Rostizado
Brócoli Salteado con Parmesano
Papas Rusticas

Arroz Cremoso con Palmito
Vegetales Salteados con Azafrán
Ensalada Verde de la Huerta
Vegetales a la Parrilla

POSTRES

Tarta de Santiago con Helado	¢4,500
Cheese Cake con Fruta de temporada	¢4,500
Tartaleta de Banano Flambeada	¢3,500
Galleta rellena de Nutella con Helado	¢3,500

Todos los precios incluyen el 10% de servicio y 13% de impuesto de venta

BEVERAGES

COCKTAILS

GIN TONIC

*Designed to elevate tradition,
our personalized Gin and Tonic is a
refined and sophisticated drink,
served exclusively at all of our hotels.*

THE AC GINTONIC

*Hendrick's Gin,
Fever Tree Tonic*

¢8,500

THE AC FRUTAL

Puerto Indian, fresa y menta

¢8,500

THE ACGT

*June Peach Gin,
Q Grapefruit Tonic*

¢8,000

THE AC HERBAL

Gin Nordes, Petalos y naranja

¢8,000

MR. Rockefeller

Whiskey, Vermouth rosso, Amaro

¢9,500

Golden Hours

Fernet Branca, Golden rush, Ginger beer

¢8,500

New Rivera

Screwball, sour, red wine.

¢9,000

Forbidden Apple

Vodka, Apple, Cinnamon, Cucumber

¢8,500

Bourbon Berry Crush

Bourbon, berries, lemon

¢8,500

Maracumango

Nosotros Tequila, Passion fruit and mango

¢8,500

Yellow Spicy

Rum, Pineapple, Sirup, Jalapeno

¢6,500

AC Coffe

Tequila, Espresso, coffe Infusion

¢8,000

Cadillac

Midori, Limoncello, Puerto Indians

¢9,000

Ritual

Countreau, Pear compote, White wine

¢8,500

Passion of Tennessee

Bourbon, Passion fruit, Cinnamon

¢8,500

BEERS

National Beer ¢4,000

Imported Beer ¢5,000

Draff Beer ¢5,500

All prices include a 10% service charge and 13% sales tax

WINES

6 oz / btl

Listed from the lightest to the most intense notes, our carefully selected wines complement the food menu, offering an instant appreciation of varietals from different regions, along with classic American favorites.

WHITES

Casa I Chardonnay	Curicó, Central Valley, Chile	¢6,500	¢32,000
The Ned Sauvignon Blanc	New Zealand	¢10,000	¢45,000
Sin Palabras Albarinho	Castilla, Spain	¢8,300	¢40,000
Santa Marguerita Rose	Trevezie, Italy	¢8,000	¢40,000

REDS

Casa I Cabernet Sauvignon	Curicó, Central Valley, Chile	¢6,500	¢32,000
Casa I Sirah	Curicó, Central Valley, Chile	¢8,500	¢42,000
Casa I Carmenere	Peumo, Central Valley, Chile	¢8,500	¢42,000
Casa I Red Blend	Curicó, Central Valley, Chile	¢8,500	¢42,000
Casa I Petit Verdot	Molina, Valle Curicó, Chile	¢8,500	¢42,000
Tamaral Crianza Tempranillo	Ribera del Duero, Spain	¢7,500	¢37,000
Felino Malbec	Mendoza, Argentina	¢8,500	¢40,000

SPARKLING

Anna Cordoniu Rose	¢5,000	¢25,000
Anna Blanc	¢5,500	¢25,000
Chandon Extra Brutt	¢5,000	¢25,000

All prices include a 10% service charge and 13% sales tax

TAPAS

Serrano Ham and Manchego Cheese Tapas <i>(Sourdough Bread, Fresh Serrano Ham, Tomato, Bell Pepper)</i>	€6,500
Smoked Salmon Tapa <i>(Sourdough Bread, Smoked Salmon, Dill Cream, Kalamata)</i>	€6,500
Ensaladilla Tuna Tapa <i>(Sourdough Bread, Spanish Tuna Salad, Bell Pepper)</i>	€5,000
Caramelized Onion and Murcia Cheese Tapa <i>(Sourdough Bread, Caramelized Onion, Murcia Goat Cheese)</i>	€5,500
Chistorra with Quail Egg Tapa <i>(Sourdough Bread, Chistorra, Quail Egg, Saffron Aioli)</i>	€6,500
Caprese Tapa <i>(Sourdough Bread, Cherry Tomato, Bocconcini Cheese, Homemade Pesto)</i>	€5,500
Mediterranean Montadito <i>(Sourdough Bread, Cherry Tomato, Olives, Capers, Balsamic)</i>	€5,500
Roasted Pear and Goat Cheese Montadito <i>(Sourdough Bread, Serrano Ham, Roasted Pear, Goat Cheese, Bee Honey)</i>	€8,000
Garlic Mushrooms and Manchego Cheese Tapa <i>(Sourdough Bread, Mixed Mushrooms, Manchego Cheese)</i>	€6,000
Marinated Olives <i>(Green Olive, Kalamata, Black Olive, Bell Pepper, Olive Oil)</i>	€6,000

PERSONAL

Spanish Tortilla (Serrano Ham or Chistorra or Spanish Chorizo) <i>(Bell Pepper, Arugula, Aioli)</i>	€6,500
Bravas Potatoes <i>(Mini Potatoes, Smoked Paprika, Aioli, Brava Sauce)</i>	€6,000
Bravas Potatoes with Egg and Gratin Chistorra <i>(Smoked Paprika, Aioli, Brava Sauce, Chistorra, Mozzarella Cheese)</i>	€8,500
Mushrooms and Chistorra Casserole <i>(Chistorra, Mushrooms, Onion, Gouda Cheese, Cherry Tomato, Tomato, Bread)</i>	€7,500
Beef Tenderloin Carpaccio <i>(Tenderloin, Fried Capers, Manchego Cheese, Olives, Arugula, Balsamic)</i>	€15,500

All prices include a 10% service charge and 13% sales tax

SALADS

- **Caesar Salad** ¢5,500
•(Romaine Lettuce, Grana Padano Cheese, Croutons, Caesar Dressing)
- **Add-on: Chicken Order ¢2,000 / Shrimp Order ¢2,500 Asian Salad** ¢10,000
• (Mixed Lettuce, Wonton Chips, Asian Dressing)
• Additional Fresh Tuna for ¢7,000
- **Mediterranean Salad** ¢7,000
•(Mixed Lettuce, Olives, Serrano Ham, Feta Cheese, Fennel)
Additional Salmon 8oz for ¢7,000
- **Tropical Salad** ¢15,000
•(Mixed Lettuce, Strawberries, Cherry Tomatoes, Mango, Hearts of Palm)
• Additional Salmon 8oz for ¢7,000
- **Fresh Burrata and Watermelon Salad**
•(Mixed Lettuce, Arugula, Watermelon, Burrata, Almonds, Strawberries) ¢8,500

• SOUPS

¢15,500

¢6,500

- **Chicken Soup**
• (Fresh Chicken Broth, Potatoes, Carrots, Corn Cob, Cilantro)
- **Caribbean Seafood Soup**
• (Coconut Milk, Variety of Seafood, Trai), Panamanian Chili, Thyme)
- **Tortilla Soup**

- Seafood Risotto** ¢17,500
(Tomato Based, Mexican Chilies, Avocado, Fresh Cheese, Tortilla Chips). Add-on: Chicken Order ¢2,000
(Arborio Rice, Variety of Seafood, Grana Padano Cheese)
- Trilogy of Mushroom Risotto** ¢16,000
(Arborio Rice, Grana Padano Cheese, Portobello Mushroom, Shitake, Champignons)
You can add an 8oz Choice Tenderloin for an additional ¢15,000.
- Valencian Paella** ¢12,500
(Variety of Seafood, Pork, Chicken, Saffron, Paella Rice, Bell Pepper)
- Seafood Paella** ¢12,000
(Variety of Seafood, Saffron, Paella Rice, Bell Pepper)
- Valencian Paella for Two** ¢24,000
(Variety of Seafood, Pork, Chicken, Saffron, Paella Rice, Bell Pepper)
- Seafood Paella for Two** ¢21,000
(Variety of Seafood, Saffron, Paella Rice, Bell Pepper)

PASTAS

Pasta Puttanesca with Octopus and Burrata <i>(Semolina Pasta, Octopus, Burrata, Capers, Olives, Tomato, Fennel, Garlic)</i>	¢15,500
Fettuccine Alfredo with Shrimp <i>(Semolina Pasta, Alfredo Sauce, Parmesan Cheese, Shrimp)</i>	¢12,000
Penne with Pesto Chicken <i>(Semolina Pasta, Creamy Pesto, Chicken, Almonds, Cherry Tomatoes, Portobello)</i>	¢12,500

HAMBURGUERS

Marriott Burger <i>(8oz Angus Beef Patty, Lettuce, Tomato, Cheese, Bacon) onion y pickles)</i>	¢13,500
Spanish Burger <i>(8oz Angus Beef Patty, Crispy Serrano Ham, Arugula, Tomato, Onion Caramelized Onion, Sautéed Mushrooms)</i>	¢14,500
Pulled Pork Burger <i>(Pulled Pork, Cheese, Coleslaw, Onion Rings, Pickle)</i>	¢13,500
Fish Burger <i>(Breaded Fish Fillet, Tartar Sauce, Coleslaw)</i>	¢13,500
Choice of Side: French Fries or Potato Wedges or Onion Rings	

FOR SHARING

Meat Platter <i>(Entraña, Chistorras, Torreznos, Chorizo Criollo, Papas Gajo, Jalapeño Relleno, Onion Rings, Pickles, Tomato, Chipotle Aioli, Chimichurri, and Garlic Aioli)</i>	¢45,500
Seafood Platter <i>(Seafood Variety with Garlic, Grilled Octopus, Fish Fingers, Potatoes Wedge, Chipotle Aioli, Tartar Sauce, and Roasted Garlic Aioli)</i>	¢44,000
Mediterranean Platter <i>(Serrano Ham, Octopus, Spanish Tacos, Manchego Cheese, Hummus Tortilla, Garlic Shrimp, Pita Bread, Olives, Spicy Potatoes, Aioli)</i>	¢46,000
Iberian Platter <i>(Serrano Ham, Chorizo, Manchego Cheese, Semi-cured Cheese, Goat Cheese Mixed Seeds, Olives, Grapes, Tomato Jam)</i>	¢16,500
House Dip <i>(Crispy Serrano Ham, Roasted Red Pepper with Honey and Pistachio, Pita)</i>	¢4,500

All prices include a 10% service charge and 13% sales tax

MAIN COURSES

Crusted Salmon with Rum Infusion, Honey, and Passion <i>Baked Salmon with Pistachio Crust. 2 Side Dishes to Choose</i>	¢ 15,000
Catch of the Day <i>(Fish Fillet, Citrus Ginger Sauce, 2 Side Dishes to Choose" en inglés)</i>	¢ 11,500
Caribbean Shrimp <i>(Shrimp, Curry, Coconut Milk, Panamanian, Thyme. 2 Side Dishes to Choose)</i>	¢ 16,000
Tenderloin in Porcini Mushroom Sauce <i>(Grilled 250-gram Angus Choice Tenderloin with 2 Side Dishes to Choose)</i>	¢ 25,000
Grilled Ribeye <i>(Grilled 450-gram Angus Prime Rib Eye with 2 Side Dishes to Choose)</i>	¢ 38,000
Grilled Skirt Steak <i>(Grilled 350-gram Angus Choice Skirt Steak. 2 Side Dishes to Choose)</i>	¢ 28,000
New York Surf and Turf <i>(New York Angus Prime, Shrimp in Blue Cheese Sauce. 2 Side Dishes to Choose)</i>	¢ 35,000
French Cut Pork Chop <i>(Pork Chop 250g, Wine Reduction, Portobello. 2 Side Dishes to Choose)</i>	¢ 15,500
Mediterranean Octopus <i>(300g Grilled Octopus in Mediterranean Sauce with Olives, Capers, Fennel. 2 Side Dishes to Choose)</i>	¢ 16,500
Additional Side Dish	¢ 3,000

GUARNICIONES

*Grilled Asparagus
Mashed Potatoes with Roasted Garlic
Sautéed Broccoli with Parmesan
Rustic Potatoes*

*Creamy Rice with Hearts of Palm
Sautéed Vegetables with Saffron
Garden Green Salad
Grilled Vegetables*

DESSERTS

Santiago Cake with Ice Cream	¢ 4,500
Cheesecake with Seasonal Fruit	¢ 4,500
Flambéed Banana Tartlet	¢ 3,500
Nutella-filled Cookie with Ice Cream	¢ 3,500

All prices include a 10% service charge and 13% sales tax

Ask about the Chef's daily specials.

When purchasing any of our meats,
we offer you the sensory experience
of the salt block.

