



TACOS DE SALMÓN

SALMÓN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, YUZU PONZU Y ALIOLI DE TRUFA BLANCA.

TARTAR DE ATÚN

ATÚN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, TOMATE, PEPINO, AGUACATE, ACEITE DE TRUFA BLANCA Y SALSA POKE CON KIMCHEE.

CEVICHE DE PULPO

PULPO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, TOMATE, PEPINO Y LECHE DE TIGRE.

CEVICHE DE CAMARÓN

CAMARÓN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, MANGO Y LECHE DE TIGRE.

CEVICHE DE CORVINA

CORVINA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, CULANTRO, RÁBANO, MANZANA VERDE Y LECHE DE TIGRE.

CEVICHE DE COMBINACIÓN

CORVINA, ATÚN, PULPO, CAMARÓN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, PIÑA Y LECHE DE TIGRE DE PIMENTÓN.

POPCORN FISH CEVICHE

CORVINA APANADA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, LIMÓN, ACEITE DE OLIVA, LECHE DE TIGRE Y SALSA HUANCAÍNA.

CARPACCIO WELLIGTON

CARNE DE RES, MIX DE HONGOS, ADEREZO DE MOSTAZA ANTIGUA Y DEMI GLACE DE CARNE ACOMPAÑADO DE PAN DE YUCA.

\$14

\$14

\$16

\$14

\$14

\$16

\$14

\$14

SLIDERS BURGER

BLEND DE CARNE DE RES ANGUS,CEBOLLA MORADA CROCANTE, QUESO MOZZARELLA AHUMADO, PAN DE PAPA Y ALIOLI DE AJO EN CONFIT.

TRIO DE SLIDERS BURGER

-BLEND DE CARNE DE RES ANGUS, CEBOLLA MORADA CROCANTE, QUESO MOZZARELLA AHUMADO, PAN DE PAPA Y ALIOLI DE AJO EN CONFIT.

-PECHUGA DE POLLO APANADA, TOMATE, QUESO MANCHEGO, ALIOLI DE VEGETALES ROSTIZADOS Y PAN DE PAPA.

-SHORT RIBS AHUMADOS, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, PEPINILLO ENCURTIDO, SALSA ANTICUCHERA Y PAN DE PAPA.

EMPANADAS DE PULPO AL COCO

PULPO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, AJO, TOMATE, LECHE DE COCO, ACEITE DE COCO, SALSA DE CHIMICHURRI VERDE Y ANTICUCHERA.

BAOS DE SHORT RIBS

SHORT RIBS AHUMADOS, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, MICRO CILANTRO Y SALSA ANTICUCHERA.

ORANGE POPCORN CHICKEN

PECHUGUITAS DE POLLO APANADO, SALSA DE NARANJA IMPORTADA, MIEL Y SAMBAL.

GYOZAS FRITAS DE CAMARÓN

CAMARÓN, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, AJÍ DULCE, AJO, SÉSAMO, ALGA NORI, SALSA DE SOYA Y GEL DE AJÍ AMARILLO.

CROQUETAS SHORT RIBS

SHORT RIBS AHUMADOS, REDUCCIÓN DE CARNE Y SALSA DE AJÍ GUAJILLO.

CHICHARRÓN DE PORKBELLY

PORK BELLY, RIZOS DE CEBOLLÍN, LIMÓN PERSA, GEL DE AJÍ CHOMBO, Y SALSA AGRIDULCE DE TAMARINDO.

\$16

\$18

\$14

\$12

\$13

\$14

\$12

\$16

CARNES

WINGS

10 UNIDADES DE ALITAS APANADAS, BAÑADAS EN SALSA ESPECIAL KOREANA, ACOMPAÑADAS CON NUESTRA SALSA TÁRTARA HECHA EN CASA.

NEW YORK

NEW YORK 16 oz, MANTEQUILLA DE AJO Y ROMERO, ACOMPAÑADO DE PAPAS WEDGE Y CHIMICHURRY DE LA CASA.

ENTRAÑA PRIME 12 oz.

ENTRAÑA PRIME 12 oz, CHIMICHURRI TATEMADO DE LA CASA Y SAL GRUESA. ACOMPAÑADA DE PAPAS WEDGE.

\$16

\$38

\$38

DEL MAR

PESCA DEL DÍA

PESCA DEL DÍA, ESPEJO DE FUMET CON NARANJA Y AROMÁTICAS, VEGETALES FRESCOS, TOMATE CHERRY Y ACEITE VERDE.

ACOMPAÑADA DE PAPAS WEDGE.

SELLADO DE ATÚN

ATÚN, MÉZCLUM Y SALSA DE MARACUYA MIRIN.

SALMÓN AL MISO

SALMÓN CON VEGETALES SALTEADOS (MÉZCLUM, BABY CORN, BABY CARROT Y SALSA MISO.

\$20

\$20

\$22

PASTAS

PASTA BOLOÑESA

PASTA LINGUINI CON SALSA DE TOMATE, CEBOLLA, APIO, ZANAHORIA, CARNE MOLIDA Y QUESO GRANA PADANO

FRUTOS DEL MAR AL BISQUE

PASTA LINGUINI, ALMEJAS BLANCAS, MEJILLONES, PULPO IMPORTADO, CAMARONES, CALAMAR, AJO, ALBAHACA, VINO BLANCO Y BISQUE DE LANGOSTINOS.

RISOTTO DE LANGOSTINOS

LANGOSTINOS JUMBO, ARROZ ARBÓREO, ESPÁRRAGOS, SOFRITO DE CEBOLLA Y VINO BLANCO, QUESO PARMESANO, CIBOULETTE Y BISQUE DE LANGOSTINOS.

\$16

\$20

\$22

BURGERS

CIELO BURGER

7 oz DE NUESTRO BLEND DE CARNES ANGUS, QUESO CHELA CHEDDAR AÑEJADO, BACON GLASEADO CON WHISKY, MAPLE Y ALIOLI TATEMADO.

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS TRUFADAS.

CHICKEN BURGER

7 oz PECHUGA DE POLLO APANADA, QUESO MANCHEGO, TOMATE Y PAN DE PAPA. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS TRUFADAS.

\$18

\$16

OPCIONES DE SALSA:
ALIOLI VEGETALES ROSTIZADOS. - ALIOLI CHIMICHURRI ARGENTINO.



MENÚ INFANTIL

DEDITOS DE POLLO

PECHUGA DE POLLO APANADA, ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS.

\$12

SLIDER KIDS

BLEND DE CARNE ANGUS, QUESO CHEDAR AÑEJO, SALSA MAYONESA Y KETCHUP 2 UNIDADES.

\$10

SIDES

WHITE TRUFFLE FRIES

PAPAS, QUESO PARMESANO, ACEITE DE TRUFA BLANCA Y POLVO DE TRUFA NEGRA.

PAPAS WEDGE

HOME FRIES Y ESPECIAS CAJUN DE LOUISIANA.

PATACONES

MIX DE AJO Y SAL MALDON.

\$8

MAC & CHEESE 4 QUESOS

GRANA PADANO, CHEDDAR, QUESO DE CABRA, ROQUEFORT Y PASTA GOMITI.

ESPÁRRAGOS AL AJO

ESPÁRRAGOS AL AJO CON VINO BLANCO Y CIBOULETTE.

PURÉ DE PAPA

\$12

\$12

\$8

SALADS

ENSALADA DE LA CASA

CAMARONES CROCANTES, MEZCLUM DE LECHUGAS, TOMATE CONFIT, VINAGRETA DE CILANTRO, REDUCCIÓN BALSÁMICA, HILOS CROCANTES DE ARROZ Y MIX DE SÉSAMO.

MOZZA & CHERRY SALAD

BASE FONDUE MOZZARELLA, BOCONCINI BURRATA, MEZCLUM TOMATE CHERRY, TOMATE PERITA, PESTO Y ACEITE VERDE.

\$12

\$12

POSTRES

BROWNIE CON HELADO

BROWNIE CLÁSICO DE CHOCOLATE CON SIROPE DE HERSHEY'S Y HELADO DE VAINILLA.

SKY COCONUT

HELADO DE PIPA, MOUSSELINE DE COCO, MIXTO FRUTAL TROPICAL Y SIROPE DE FRUTOS ROJOS.

FLAN DE LA CASA

FLAN DE LA CASA CON SABOR A POPCORN, PORCORN ACARAMELADO, CRUMBLE DE GALLETA DE VAINILLA Y HELADO DE VAINILLA.

TIRAMISÚ

BIZCOCHO DE PISTACHO CON HELADO DE CAFÉ Y CREMA DE CHANTILLÍ.

TRES LECHES

TRES LECHES DE LA CASA CON CREMA CHANTILLY Y FRESAS.

\$12

\$15

\$15

\$15

\$15

SIGNATURE & TWIST COCKTAILS

	AURORA MULE GIN BOMBAY, SIROPE DE GENGIBRE Y ROMERO, LIMÓN Y GINGER BEER.	\$13
	VIOLET GIN TONIC GIN BOMBAY INFUSIONADO DE BUTTERFLY PEA TEA, CORDIAL DE LIMÓN Y TÓNICA.	\$12
	MOJITO TANGERINE RON BACARDÍ CARTA BLANCA, CORDIAL DE MANDARINA Y CLUB SODA.	\$12
	DREAMY DAIQUIRI RON BACARDI 8 AÑOS, CORDIAL DE FRESA Y CREMA DE COCO CIELO.	\$12
	CELESTIAL COLADA RON BACARDI CARTA BLANCA, CREMA DE COCO, JUGO DE PIÑA Y BLUE CURAÇAO.	\$12
	CARAJILLO SWEET EXPRESSO LAVAZZA, LICOR 43, FRANGELICO Y SIROPE DE VAINILLA.	\$12
	FIRE WHISKY SOUR WHISKY BULLEIT BOURBON, SIROPE HABANERO, ZUMO DE LIMA Y ANGOSTURA.	\$15
	STARDUST PALOMA MEZCAL MONTELOBOS, SIROPE DE CHILE HABANERO Y LIMA, JUGO DE MANDARINA, SODA Y TAJÍN.	\$13
	SKY BLUE MARGARITA TEQUILA JOSE CUERVO, BLUE CARACAO, TRIPLE SEC, LIMÓN Y SIROPE SIMPLE.	\$12
	GATES OF HEAVEN TEQUILA PATRON SILVER, COINTREAU, SIROPE HABANERO, ZUMO LIMÓN Y PIÑA.	\$14
	LONG ISLAND SPICY VODKA ABSOLUT, GIN BOMBAY, RON BACARDI, TEQUILA JOSE CUERVO, TRIPLE SEC, LIMA, SIROPE HABANÉRO Y TOP DE CLUB SODA.	\$12
	APEROL CHENET JP. CHENET, APEROL, LICOR DE LYCHE ZUMO LIMON Y SIMPLE SIROPE.	\$16

UVAS & BUBBLES

		COPA	BOTELLA
CHAMPAÑAS			
MÖET & CHANDON IMPERIAL BRUT			160
MÖET & CHANDON ROSE			190
MÖET & CHANDON ICE IMPERIAL			180
VEUVE CLIQUOT BRUT			150
VEUVE CLIQUOT ROSE			200
DOM PERIGNON			400
DOM PERIGNON ROSE			500
ESPUMANTES			
MIONETTO PROSECCO			50
MARTINI PROSECCO			50
MARTINI SPARKLING ROSE			50
TINTO			
TARAPACA RESERVA MERLOT CHILE	7		45
RISCAL TINTO TENPRANILLO FRANCIA	7		45
LUIGI BOSCA MALBEC ARGENTINA	7		45
PROTOS ROBLE TEMPRANILLO ESPAÑA	7		45
EL ENEMIGO MALBEC ARGENTINA			60
19 CRIMES RED WINE BLEND AUSTRALIA			45
NAVARRO CORREA COLECCIÓN PRIVADA 3 UVAS BLEND ARGENTINA			45
CATENA ALTA MALBEC ARGENTINA			70
TARAPACA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON CHILE			45
CLINE SONOMA COUNTRY PINOT NOIR USA			50
PROTOS 27 TEMPRANILLO ESPAÑA			60
BERINGER FOUNDERS MERLOT AUSTRALIA			45
BLANCO			
TARAPACA RESERVA CHARDONNAY CHILE	7		45
PRINCIPATO PINOT GRIGIO ITALIA	7		45
LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLAC ARGENTINA	7		45
MARIETA ALBARIÑO ESPAÑA	7		45
MARTIN CODAX ALBARIÑO ESPAÑA			45
CATENA ALTA CHARDONNAY ARGENTINA			60
EL ENEMIGO CHARDONNAY ARGENTINA			60
SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO ITALIA			50
ROSÉ			
B&G ROSE D'ANJOU	7		45
GERARD BERTRAND COTE DES ROSES			45
M DE MINUTY			45

TARDEO

	COPA	JARRA
SANGRÍA ROSÉ	\$11	\$30
VINO ROSADO, LICOR DE LYCHEE, JUGO DE FRESA, SIROPE SIMPLE, GINGER ALE, FRUTAS VARIAS Y LIMÓN.		
SANGRÍA TINTO	\$10	\$30
VINO TINTO, PEACHTREE, CITRICOS, SIROPE SIMPLE, GINGER ALE Y FRUTAS VARIAS.		
SANGRÍA WHITE	\$10	\$30
VINO BLANCO, LICOR DE MANZANA, LIMÓN, CLUB SODA Y FRUTAS VARIAS.		

MOCKTAILS

PASIÓN MULE	\$10
ZUMO DE MARACUYÁ, SIROPE DE JENGIBRE, ROMERO Y TOP DE SODA DE GENGIBRE.	
COSMOPOLITAN MOCKTAIL	\$10
CRAMBERRY, SIROPE SIMPLE, ZUMO DE LIMÓN Y SIROPE DE CEREZA.	
PURPLE LEMONADE	\$10
SIROPE DE BUTHERFLAY PEA TEA, CORDIAL LIMÓN Y TOP DE SODA SIMPLE.	