

Entremés

Tartas Delgadas y Crujientes Francesas “*Perfecto Para Compartir*”

- Salmón Ahumado de la Casa a la Mantequilla 18.
- Gruyere con Champiñones Silvestres Sazonados 17.

Sopa de Langosta de Lobster Bar Au Cognac 12.

Burrata Entera Pimiento Holandés Rostizado Salsa Verde 16.
pan campestre a la parrilla

Croqueta de Cangrejo Jumbo “Maryland” *emulsión de mostaza-limón* 20.

En Hielo · Camarón Jumbo del Golfo Azul 21.
salsa rosada de brandy salsa de coctel tradicional rábano picante fresco

Especialidad · Pulpo Mediterráneo, a la Parrilla 18.
cebolla al escabeche aceite de oliva ev alcaparra de Santorini aceitunas griegas

Escargots Salvajes Burgueños “Au Pernod” hojaldre seis 16.

Tartar Cortado a Mano “Parisienne” tostaditas 18.

“Bocados de Langosta” *ligeramente fritos alioli de mostaza y miel griega* 26.

“Langosta al Chile” *sin caparazón en salsa suave de chile y mantequilla* 29.
pan tostado entero 1 lb

CRUDO

Langosta Pulpo Mariscos – Ceviche 16.
piña en escabeche

Mediterráneo · Róbalo · Sashimi 19.
yuzu soya jengibre aceite de oliva ev sal de mar moldon

Hawaii · Atún Ahí Salvaje – Tartar · Caviar Osetra 32.
pasta verde de garbanzo

De hoy · Ostras de las Costas Este y Oeste seis 18.
pimienta rosada champagne mignonette salsa roja de coctel rábano picante fresco

Torre de Moluscos

1 Langosta Entera - 4 Ostras - Camarón Colossal – 4 centollas 88.

Caviar

Osetra Rusa 1 oz mkt Baeril Siberiano 1 oz mkt

Kaluga Huso Hybird “The New Beluga” 1 oz mkt

crème fraîche cebollín mini blinis

Ensaladas

Cesar 14.
Huevo tibio Grana Padano anchoa siciliano blanco

Ensalada Picada Chops® 13.
corazones de palma frescos garbanzos frescos ensalada de cuña con triple crema azul limón-albahaca-lima

Tomate Madurado en el Campo – Barrel Añejo Feta Dodonis 15.
tomates madurados en el campo pepino pimiento verde cebolla roja aceitunas kalamata aceite de oliva ev

Pescado Entero Para Compartir

Cuando se comparte un pescado entero, le recomendamos que estime de ¾ a 1 lb por persona. Nuestro personal se complace en filetear su pescado para que lo disfrute.

Grecia · Lavraki (Branzino) Róbalo Mediterráneo *blanco blando bajo en grasa*

Grecia · Tsipoura Royal Dorade similar al pargo colorado *sabor mediano alto en grasa*

Grecia · Fagri Bream del Mar Mediterráneo *dulce firme magro*

España · Turbot *blanco semidulce semifirme magro*

Holanda · Dover Sole *blanco firme magro salteado mantequilla negra alcaparra mkt.*

Nueva Zelanda · Pargo Colorado “The Golden Eye” *leve dulce jugoso en su punto*

Nueva Zelanda · John Dory *a la mantequilla blanco semidulce firme magro*

Pescado Entero Cubierto en Sal de Mar min pescado de 3 lbs 5. sup por pescado

• Todos los pescados son asados en leña

servidos con alcaparras de Santorini aceite de oliva griego ev

Langostas de Lobster Bar

*Son los caparazones duros azules vivos superiores de Nueva Escocia.
“El Rolls-Royce de las Langostas”*

Especialidades de Langosta Viva

“Al Vapor & Fragmentado” 1.5 – 5 lb mkt
mantequilla clarificada

“Langosta Rellena de Langosta” 1.5 – 5 lb mkt

Asada con aderezo de langosta 14. supp

“Langosta al Chile” 1.5 – 5 lb mkt
salsa de mantequilla y chile chiles shishito asados

Pasta de Langosta “Americaine” 1 lb 34.
trocitos de langosta salsa de tomate y langosta pasta fresca gitara

Cola de Langosta de Nueva Escocia “Especialidad de la Casa” 1 lb 62.
Ligeramente frita mantequilla clarificada limón alioli de mostaza y miel griego

Platillo Fuerte Compuestos de Marisco

Chileno · Róbalo “Bangkok” 36.
torta de arroz sushi jalea de tomate salsa BKK

Hawaii · Tuna Ahi al Ajonjoli Rebanada Salteada 34.
cebollín pure de papa yukon vino Port glaseado de vino rojo

Georges Bank Mass. · Callo de Mar “St. Jacques” 32.
sorrel nage espárragos al vapor puré de pomme

Islas Faroe · Salmón Salteado 32.
limón aceite de oliva ev alcaparra Santorini col rizada al vapor

Alaska · Patas de Cangrejo Red King – al Vapor “Merus Section” 62.
“the premier cut” – en el caparazón fácil de disfrutar jugoso sabroso espárragos al vapor holandesa mantequilla clarificada limón

Islas Faroe · Salmón “Oscar” Cangrejo Colossal Lumb 38.
espárrago de California holandesa jus de langosta

USDA PRIME STEAKS 1700°

Seleccionados exclusivamente cortados a mano & añejados a pedido

Filete Miñón *Corte Barrel* 8 oz 45. · 10 oz 49.

Filete con Hueso 14 oz 52.

*Lomo estilo Nueva York Black Diamond – Angus – 14 oz 54.
Añejado con humedad por 52 días*

Lomo Estilo Nueva York *Snake River Farms - Wagyu* 12 oz 95.

Chuletas Colorado de Cordero *Superior Farms Rostizadas - Cortes Sencillos* (4) 48.

Especialidad · Filete Miñón “Au Poivre” *Cubierto de Pimienta Molida* 8 oz 46
crema de brandy champiñones sazonados confit de papa chalote a fuego lento port

GENUINO · A-5 MIYAZAKI 100% WAGYU KOBE JAPAN
Filete Miñón 4 OZ · 6 OZ · 8 OZ / 28. OZ

Mar & Tierra

•*Especialidad* de la Casa Colas de Langosta Ligeramente Fritas mantequilla clarificada ½ lb agregar 32.

•Langosta “Al Chile” entera *salsa de mantequilla ligeramente picosa* 1 lb agregar 32.

===== *El “Máximo Mar & Tierra” para Dos* =====

Langosta “al Chile” Entera · Lomo Estilo · Nueva York Snake River Farms – Wagyu en rebanadas 150.
salsa de chile para langosta

Intensificadores de Bistec 4.

Chimichurri

Mantequilla con Trufa Blanca

Salsa Bearnaise Clásica

Salsa de Mantequilla al Chile Ligeramente Picante

Mantequilla con Triple Crema de Queso Azul

Salteados - Champiñones Salvajes Sazonados

Au Poivre Sauce – Cubierto de Pimienta Molida

Guarniciones

Especialidad de la casa · “Langosta con Papa Majada” con mucha mantequilla entera 1 lb 29.

Guarniciones 10.

Brócoli al Vapor *salsa holandesa* 2. supp

Hojas de Espinaca Tiernas Ligeramente Encremadas *feta rallado*

Puré de Elote Puro Sin Crema

Espárragos de California a la Parrilla

Chiles Shishito Tatemados *sazonados con ajonjolí sal de mar con limón limón*

Papas Fingerling al Vapor *sabor limón perejil*

“Tots” de Papa Picada *trufa queso azul alioli*

Papa Yukon Majada con Mantequilla

Papas Fritas Cortadas a Mano