

## Entremés

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

- Salmón Ahumado de la Casa a la Mantequilla 19.
- Gruyere con Champiñones Silvestres Sazonados 18.

Sopa de Langosta de Lobster Bar Au Cognac 14.

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

Croqueta de Cangrejo Jumbo “Maryland” *emulsión de mostaza-limón* 22.

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 18.

Tartar Cortado a Mano “Parisienne” tostaditas 18.

“Bocados de Langosta” *ligeramente fritos alioli de mostaza y miel griega* 29.

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

## CRUDO

Langosta Pulpo Mariscos – Ceviche 18.  
*piña en escabeche*

Mediterráneo · Róbalo · Sashimi 22.  
*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 15.  
*Huevo tibio Grana Padano anchoa siciliano blanco*

Ensalada Picada Chops® 16.  
*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 17.  
*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 10 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 38.  
*trocitos de langosta salsa de tomate y langosta pasta fresca gitara*

Cola de Langosta de Nueva Escocia “Especialidad de la Casa” 1 lb 59.  
*Ligeramente frita mantequilla clarificada limón alioli de mostaza y miel griego*

## Platillo Fuerte Compuestos de Marisco

Chileno · Róbalo “Bangkok” 38.  
*torta de arroz sushi jalea de tomate salsa BKK*

Hawaii · Tuna Ahi al Ajonjoli Rebanada Salteada 36.  
*cebollín pure de papa yukon vino Port glaseado de vino rojo*

Georges Bank Mass. · Callo de Mar “St. Jacques” 34.  
*sorrel nage espárragos al vapor puré de pomme*

Islas Faroe · Salmón Salteado 34.  
*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 110.

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

Especialidad · Filete Miñón “Au Poivre” *Cubierto de Pimienta Molida* 8 oz 48  
*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 / 29. 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 11.

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