










DINNER MENU

TAPAS

- Shrimp gyoza  \$90.00
With mozzarella cheese in sweet chili sauce
- Chilled mini vegetable lasagna  \$120.00
Eggplant, squash, carrot, fresh mozzarella and basil pesto
- Spring roll  \$90.00
Flower wrappers stuffed with a variety of vegetable julienne
- Tuna Timbale  \$90.00
Tuna cubes with onion, cucumber, chipotle mayonnaise, avocado and arugula
- Mini filet mignon  \$120.00
Accompanied with mashed potatoes and gravy







ENTRÉES

- Edamame  \$90.00
Sautéed in soy sauce with sesame and ginger
- Vegetable tempura  \$180.00
Served with rice pasta and a touch of yuzu sauce
- Mussels in white wine  \$200.00
- Roasted pear salad  \$120.00
Arugula, parmesan, almond, and balsamic vinaigrette
- Vietnamese taco  \$120.00
Rice leaf with vegetables, soy, oil sesame and sweet chili sauce

SOUPS

- Clam chowder  \$150.00
- Tomato soup \$120.00
Garnished with basil

MAIN DISHES

- Oriental style Sea Bass  \$280.00
Accompanied by squid ink risotto (Risotto al nero di seppia)
- Teriyaki chicken  \$280.00
Crispy skinless chicken stir-fried in a beautiful flavoured homemade teriyaki sauce with fried rice
- Ribeye with garlic butter  \$400.00
Accompanied with roasted potato and asparagus
- Eggplant cannelloni stuffed with quinoa \$180.00
Bathed in a pomodoro sauce
- Sea and Land skewer  \$300.00
With mashed potatoes and tamarind sauce
- Sesame crusted tuna steak  \$220.00
Accompanied by asparagus and mashed potatoes
- Chicken Pad Thai  \$260.00
Rice noodles, fried chicken, onion, peppers, peanuts, sweet chili sauce, and sesame oil

DESSERTS

- Chocolate Ball \$100.00
Filled with red berries
- Apple Crumble \$90.00
Served with vanilla ice cream
- Fruit Pavlova \$90.00
With meringue and seasonal fruits
- Carrot Cake \$90.00






Ask about your [Sandos4u](#) benefits





MENÚ CENA

TAPAS

- Gyoza de camarón  \$90.00
 Con queso mozzarella en salsa de chile dulce
- Mini lasagna fría de vegetales  \$120.00
 Berenjena, calabaza, zanahoria, queso mozzarella fresco y pesto de albahaca
- Rollo primavera  \$90.00
 Elaborado con pasta y relleno con variedad de verduras estilo juliana
- Timbal de atún  \$90.00
 Cubitos de atún con cebolla, pepino, mayonesa de chipotle, aguacate y arúgula
- Mini filete mignon  \$120.00
 Acompañado con puré de papa y gravy







ENTRADAS

- Edamame  \$90.00
 Salteadas en salsa de soya con ajonjolí y jengibre
- Tempura de verduras  \$180.00
 Servido con pasta de arroz y un toque de yuzu
- Mejillones al vino blanco  \$200.00
- Ensalada de pera rostizada  \$120.00
 Arúgula, parmesano, almendra y vinagreta balsámica
- Taco vietnamita  \$120.00
 Hoja de arroz con vegetales, soya, aceite de ajonjolí y salsa de chile dulce

SOPAS

- Crema de almeja  \$150.00
- Sopa de tomate \$120.00
 Perfumada con albahaca

PLATOS FUERTES

- Robalo estilo oriental  \$280.00
 Acompañado de risotto negro con tinta de calamar
- Pollo teriyaki  \$280.00
 Pollo frito crujiente con salsa teriyaki hecha en casa y arroz frito
- Ribeye con mantequilla de ajo  \$400.00
 Acompañada con papa rostizada y espárragos
- Canelones de berenjena rellenos de quinoa \$180.00
 Bañados en salsa pomodoro
- Brocheta Mar y Tierra  \$300.00
 Con puré de papa y salsa de tamarindo
- Atún sellado  \$220.00
 En costra de ajonjolí, acompañado de espárragos y puré de papa
- Pad thai de pollo  \$260.00
 Tallarines de arroz, pollo frito, cebolla, pimientos, cacahuates, salsa de chile dulce y aceite de ajonjolí

POSTRES

- Esfera de Chocolate \$100.00
 Rellena de frutos rojos
- Crumble de Manzana \$90.00
 Servido con helado de vainilla
- Pavlova de Frutas \$90.00
 Decorada con merengue y frutas de temporada
- Pastel de Zanahoria \$90.00

Pregunta por tus beneficios de [Sandos4u](#)

