



PROVENCE  
Wine & Spirits Bar

# SUSHI

## USSUZUKURI DE SALMÓN

Finas Láminas de Salmón, Ponzu Floral, Aceite de Trufa, ralladura de Limón Siciliano, Flor de Sal.

SALMON USSUZUKURI

Thin Slices of Salmon, Floral Ponzu, Truffle Oil, Sicilian Lemon zest, Salt Flower.

## PULPO TERIYAKI (4 Piezas)

Shari, Pulpo cocido a baja temperatura y Teriyaki.

TERIYAKI OCTOPUS (4 pieces)

Shari, Octopus Cooked at low temperature and Teriyaki.

## FOIE GRAS DE ATÚN JOE Y MANZANA (4 Piezas)

Shari, envuelto de Atún, Foie Gras sopleteado, Manzana, Teriyaki y Sal Maldom.

FOIE GRAS OF JOE TUNA AND APPLE (4 pieces)

Shari wrapped in Tuna, Blowtorch seared Foie Gras, Apple, Teriyaki and Maldom Sea Salt.

## SALMÓN TORO TRUFADO (4 Piezas)

Shari, Panza de Salmón, Aceite Trufado, Ralladura de Limón y Sal Maldon.

TRUFFLED BULL SALMON (4 pieces)

Shari, Salmon Belly, Truffled Oil, Lemon Zest and Maldon Sea Salt.

## SASHIMI (5 Cortes) (5 Cuts) (5 Cortes)

Atún

Tuna

## SASHIMI (5 Cortes) (5 Cuts) (5 Cortes)

Pulpo

Octopus

## SASHIMI (5 Cortes) (5 Cuts) (5 Cortes)

Salmón

Salmon

## VIEIRAS TRUFADAS (4 Piezas) (4 Pieces)

Shari, Vieiras Trufadas, Flor de Sal.

TRUFFLED SCALLOPS

Truffled Scallops, Fleur de Sal.

## URAMAKI

**New York (4 Piezas): Salmón, Palta, Queso Crema y Manteca Trufada.**

New York (4 Pieces): Salmon, Avocado, Cream Cheese and Truffled Butter.

**Enjoy (4 Piezas): Langostinos Rebozados en Coco, Panko y Almendras, Queso Crema, Palta, Salmón, Crocante de Camote y Salsa Oriental.**

Enjoy (4 Pieces): Prawns Battered In Coconut, Panko and Almonds, Cream Cheese, Avocado, Salmon, Crispy Sweet Potato and Oriental Sauce.



Todos los precios están expresados en dólares americanos e incluyen impuestos. Abril 2024  
All prices are in US dollars and include taxes. April 2024

# SUSHI

## MAKI

### HOT (4 Piezas)

**Shari, Alga Nori, Camarón, Salmón y Queso Crema, Rebozado en Tempura, Panko y Salsa Teriyaki.**

Hot (4 Pieces): Shari, Nori Seaweed, Shrimp, Salmon and Cream Cheese, Tempura and Panko Coated, with Teriyaki Sauce.

### TUNA (4 Piezas)

**Shari, Alga Nori, Atún Rojo con Salsa de Pimientos Amarillos.**

Tuna (4 Pieces): Shari, Nori Seaweed, Red Tuna with Yellow Pepper Sauce.

### CRISPY RICE (4 Piezas)

**Crujiente de Shari, Tartar de Salmón y Langostino con Salsa de Pimientos.**

Crispy Rice (4 Pieces): Crispy Shari, Salmon and Shrimp Tartare with Pepper Sauce.

### DEGUSTACION DE SUSHI Y SASHIMI (16 Piezas)

**Maki Tuna, New York, Enjoy, Pulpo Teriyaki, Salmón Toro, Joe de Atun, Sashimi de Salmón, Sashimi de Atún.**

SUSHI AND SASHIMI TASTING (16 Pieces)

Tuna Maki, New York, Enjoy, Teriyaki Octopus, Truffled Bull Salmon, Foie Gras of Joe Tuna And Apple, Sashimi Salmon, Sashimi Tuna.

# TAPAS

## BAO, PAN ASIÁTICO AL VAPOR (1 PIEZA)

BAO, ASIAN STEAMED BREAD (1 PIECE)

### Bao de Lomo al Wok Salsa de Vegetales Asados y Maní Tostado.

Bao of Loin in a Wok Sauce of Roasted Vegetables and Roasted Peanuts.

### Burger de Cordero con Mayonesa de Pimientos Amarillos.

Lamb Burger with Yellow Pepper Mayonnaise.

### Burger de Salmón, Mayonesa de Palta.

Salmon Burger, Avocado Mayonnaise.

### Queso de Cabra al Horno con Mermelada de Tomates Casera Picante.

Baked Goat Cheese with Spicy Homemade Tomato Jam.

### Pulpo Grillado sobre Cremoso de Papa Ahumado, Ajo

**Caramelizado, Jengibre Crocante y Aceite de Pimentón.**

Grilled Octopus on Smoked Potato Cream, Caramelized Garlic, Crispy Ginger, Paprika Oil.

### Arroz Chaufa con Lomo y Yema Curada en Salsa de Soja y Mirin.

Chaufa Rice with Beef Loin and Cured Yolk in Soy and Mirin Sauce.

### Mini Paella de Langostinos y Aioli de Rocoto Asado.

Mini Shrimp Paella and Roasted Rocoto Aioli.

### Hamburguesa de Picanha Braseada (6 horas) en Pan Brioche.

Braised Picanha Burger (6 Hours) in Brioche Bread.

# TAPAS

## TORTILLAS

**De Jamón Crudo: Papas, Cebolla, Ajos Asados, Pimentón Ahumado, Rúcula Fresca, Tomates Cherry y Queso Crema.**

Parma Ham: Potatoes, Onion, Roasted Garlic, Smoked Paprika, Fresh Arugula, Cherry Tomatoes and Cream Cheese.

**De Salmón Ahumado: Papas, Cebolla de Verdeo, Salmón, Huevo Poche, Ralladura de Lima y Mayonesa de Wasabi.**

Smoked Salmon: Potatoes, Green Onion, Salmon, Poached Egg, Lime Zest and Wasabi Mayonnaise.

## CROQUETAS (1 PIEZA)

CROQUETTES (1 PIECE)

**De Jamón Crudo sobre Crema de Tomates Secos.**

Parma Ham on Dried Tomato Cream.

**De Hongos sobre Confitado de Tomates y Parmesano.**

Mushrooms on Parmesan and Tomato Confit.

# POSTRES

## DESSERTS

**Petit Gâteau de Chocolate, Helado de Menta Fresca.**

Chocolate Petit Gâteau, Fresh Mint Ice Cream.

**Crème Brûlée de Limoncello Cookies de Canela y Chocolate con Leche.**

Limoncello Crème Brûlée Cookies with Cinnamon and Milk Chocolate.

**Flan de Dulce de Leche Perfumado con Naranja, Crocante de Cacao Belga acompañado de Crema Inglesa de Baileys.**

Crème Caramel Pudding Perfumed with Orange, Belgian Cocoa Crunch accompanied by Baileys English Cream.

**Tibio Dacquoise de Queso Brie, Higos de Estación con Helado de Crema.**

Warm Brie Cheese Dacquoise, Seasonal Figs with Vanilla Ice-Cream.  
*Dacquoise Morno de Queijo Brie, Figos da Estação com Sorvete de Creme.*

**Tiramisú de Té Matcha , Compota de Frutos del Bosque.**

Matcha Tea Tiramisu, Forest Fruit Compote.

**Degustación de Postres.**

Dessert Tasting.



# Wine & Spirit

## BEBIDAS / Non-alcoholic Beverages

### SIN ALCOHOL

Agua Mineral  
Coca Cola  
Coca Cola Light  
Coca Cola Zero  
Sprite  
Sprite Zero  
Fanta  
Tónica Schweppes  
Pomelo Schweppes  
Aranciata Rossa San Pellegrino  
Agua Tónica San Pellegrino  
Licuados Naturales  
Red Bull Energy Drink

### CAFETERÍA

Té  
Café Expreso  
Café Expreso Doble  
Cortado  
Cortado Doble  
Capuchino  
Café Italiano  
Café Jamaquino  
Expreso Coretto

### TRAGOS SIN ALCOHOL

#### Bewitched

Pomelo, Naranja, Limón,  
Syrup de Tannat, Cerveza  
sin alcohol

#### Lemonbull

Limonada Natural y  
Red Bull

### ENJOY CÓCTELS

#### Scotch Smoke

Whisky Johnnie Walker Double Black,  
Vermouth Rosso, Pomelo, Piña, Hibiscus

#### Atardecer en Sevilla

Tanqueray Sevilla, Aperol, Pomelo, Piña,  
Jengibre

#### Sweet Tennessee

Whisky Jack Daniels, Aperol, Maracuyá,  
Pomelo, Almibar

#### Don't Stop

Whisky Johnnie Walker Red, Campari,  
Almíbar, Limón y Pomelo

#### All Night

Ron, Aperol, Miel, Limón y Mix de Ananá

#### Assim Voçe Me Mata

Vodka, Triple Sec, Mango y Frutos Rojos

#### Miami Beach

Jugo de Limón, Strawberry Finest, Jugo  
de Naranja y botella Mini Vodka

#### Ovobull

Ron, Maracuyá, Jugo de Limón, Red Bull

### CÓCTELS CLÁSICOS

Alexander	Caipirinha / Caipiroska
Bloody Mary	Cuba Libre
Bellini	Piña Colada
Garibaldi	Red Bull Vodka
Old Fashioned	Red Bull Whisky
Dry Martini	Highball Johnnie Walker Red
Expreso Martini	Pisco Sour
Passion Fruit Martini	

### CÓCTELS CLÁSICOS

Aperol Spritz  
Daiquiri de Frutilla  
Margarita  
Miami Vice  
Negroni

### VINOS POR COPA

Chandon Extra Brut (Argentina)  
Familia Deicas Atlántico Sur  
Chardonnay (Uruguay)  
Familia Deicas Atlántico Sur  
Rosé (Uruguay)  
Familia Deicas Atlántico Sur  
Cabernet Sauvignon (Uruguay)  
Terrazas Altos del Plata  
Chardonnay (Argentina)  
Terrazas Altos del Plata  
Cabernet Sauvignon (Argentina)  
Terrazas Altos del Plata Malbec  
(Argentina)

### VODKA

Smirnoff  
Ciroc Ultra Premium  
Ciroc Red Berry  
Ciroc Peach  
Absolut  
Grey Goose

### RON

Bacardi Oro  
Havana Club 3 Años  
Havana Club 7 Años  
Ron Captain Morgan  
Gosling's  
Angostura  
Angostura 3 Años  
Doorlys

### JARRA DE CLERICÓ

### MOJITOS

(Clásico, Champagne, Maracuyá)