



Brasas de la mamba

Rib eye

\$ 300.000

Angus 300 gr napado en mantequilla avellanada.

New York

\$ 237.000

Angus Argentino 300 gr napado en mantequilla avellanada.

Tomahawk

\$ 700.000

1.100 gr angus certificado, chimichurri acompañado de papas fritas y ensalada de la casa.

Chateaubriand

\$ 167.000

300g Angus-origin tenderloin and butter with crispy shiitakes

Pulpo

\$ 143.000

Parrillado con mantequilla avellanada, dados de papas fritas en aceite de oliva, ajo confitado y pimentón De la Vera ahumado.

Salmón

\$ 102.000

Salmón 200 gr a la brasa, encostrado con furikake en una base de bbq coreana cremosa.

Acompañamientos

Arroz estrellado

\$ 55.000

Arroz gohan salteado en aceite de sésamo, panceta curada en pimentón de la vera, yema curada en soya, puntilla de huevo y cebollín.

Papas fritas

\$ 29.000

Papas confitadas acompañadas de alioli de la casa y cebollín.

Espárragos a la parrilla

\$ 30.000

Salsa bernesa.