ウィットビア

COCINA
AL FUEGO

FLAMANTE

André's Hogos

UN RESTAURANTE INSPIRADO EN LA FILOSOFÍA NIKKEI, DONDE LA TÉCNICA JAPONÉSA SE TRANSFORMA BAJO LA LUZ, EL FUEGO Y EL INSTINTO DEL TRÓPICO. SU LENGUAJE CULINARIO COMBINA EL RIGOR DEL JAPÓN TRADICIONAL CON LA EMOCIÓN DE LOS INGREDIENTES TROPICALES Y LAS ESPECIAS VIVAS DEL SUDESTE ASIÁTICO —LEMONGRASS, COCO, GALANGA, TAMARINDO, CHILES Y CÍTRICOS— REINTERPRETADOS CON PRECISIÓN, ELEGANCIA Y SENTIDO ESTÉTICO.
EL FUEGO Y LA COCCIÓN A LAS BRASAS SON EL CORAZÓN DE FLAMANTE: EL ELEMENTO QUE UNE MAR, TIERRA Y MEMORIA. A TRAVÉS DEL HUMO, LA LLAMA Y EL CONTROL DEL CALOR, LA COCINA EXPRESA SU IDENTIDAD —UNA UNIÓN ENTRE JAPÓN, EL TRÓPICO Y LA ENERGÍA DEL SUDESTE ASIÁTICO.

Andrés Hoyos

FLAMANTE:

JAPÓN BAJO EL SOL DEL TRÓPICO,
GUIADO POR EL FUEGO.

FLAMANTE

COCINA AL FUEGO

ROBATA LA PARRILLA JAPONESA

(KHO MOO YANG)

PAPADA DE CERDO VIETNAMITA

CACHETE DE CERDO MARINADO EN SALSA DE TAMARINDO Y LIMÓN.

$45.000

PULPO CON CREMOSO DE PALOMITAS

PULPO CROCANTE EN UNA CAMA DE PURÉ DE CRISPETAS CON MAYONESA AHUMADA DE SEPIA.

$89.000

SATAY DE POLLO

ROCHETAS DE POLLO EN SALSA SATAY DE MANÍ.

$35.000

GAMBAS ZARANDEADAS

GAMBAS A LA BRASA CON MAYONESA ACEVICHADA Y HIERBAS FRESCAS.

$60.000

YAKITORI ANGUS

BROCHETAS DE SOLOMILLO ANGUS URUGUAYO CON SALSA TARE, MAYONESA DE CHILES Y CEBOLLETA CHINA.

$60.000

FLAMES & TROPIC BITES

WAGYU SLIDERS

3 MINI BURGERS DE CARNE WAGYU, QUESO GRANA PADANO, ALIOLI VERDE Y YEMA DE HUEVO COCIDA A BAJA TEMPERATURA DURANTE 2 HORAS.

$65,000

STICKY RIBS

COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS EN SALSA AGRIDULCE DE VINAGRE NEGRO CHINO

$65,000

(CANTONÉS)

CHICHARRÓN CHAIFA

PANCETA DE CERDO COCIDA A BAJA TEMPERATURA AL ESTILO LIMEÑO SOBRE SALSA DE AJÍ AMARILLO.

$48.000

RAW BAR

SASHIMIS, AGUACHILES, CEBICHES, TARTAR, TIRADITOS

AGUACHILE TATEMADO DE MEDEGRAL

MEDREGAL CURADO CON AGUACHILE DE JALAPEÑO TATEMADO Y PAPEL DE TAJÍN CROCANTE.

$40,000

TIRADITO HOKKAIDO

TIRADITO DE ATÚN ALETA AMARILLA, SALSA PONZU TRUFADA, HINOJO ENCURTIDO, AMARANTO Y MAYONESA DE AGUACATE TATEMADO.

$52,000

BAR DE TACOS

TACOS DE CARNITAS DE PATO

PATO CONFITADO EN SU GRASA, SALSA HOISIN, MAYONESA DE AJÍ AMARILLO Y ENSALADILLA DE ENCURTIDOS.

$45,000

TACOS DE LENGUA NIKKEI DE RES A LA ROBATA

LENGUA DE RES AL CARBÓN AL ESTILO JAPONÉS, CARAMELIZADA CON SALSA TARE, RÁBANO DAIKON ENCURTIDO, BROTES DE CILANTRO, CEBOLLA Y CHALAQUITA.

$41,000

FLAMANTE

COCINA AL FUEGO

NODDLES

SPICY NOODLES
FIDEOS ARTESANALES CON CARNITAS DE CERDO Y KIMCHI EN SALSA DE CHILES PERUANOS.

$55,000

EL WOK

CAPELLINI Y LANGOSTINOS ZARANDEADOS
FIDEOS CHINOS EN MANTEQUILLA DE AJÍES PERUANOS CON ALGA NORI Y LANGOSTINOS A LA BRASA.

$65,000

DUMPLINGS

DUMPLINGS CABEZA DE LEÓN
RELLENOS DE CAMARÓN Y CERDO, COL CHINA, ACEITE PICANTE DE GAMBA, AJO CROCANTE Y CEBOLLITA.

$40,000

ARROCES

TROPICAL SPICY
FRITO DE COCO, GOCHUJANG, PASTA FERMENTADA DE FRIJOL NEGRO, CAMARONES, CILANTRO Y HUEVO.

$58,000

MOJADITO VIETNAMITA
MOJADITO DE MARISCOS AL ESTILO PERUANO CON AROMAS VIETNAMITAS.

$80,000

PLATOS FUERTES AL FUEGO

SICHUAN PEPPER STEAK
SOLOMILLO ANGUS URUGUAYO CON PIMIENTA SICHUAN, DEMI-GLACE CHINA Y SALSA DE LECHE DE COCO.

$114,000

ASADO DE TIRA ANGUS COREANO
COSTILLA DE RES ANGUS AL ESTILO COREANO MARINADA EN SALSA BULGOGI.

$95,000

CURRYS & RAMEN

CURRY VERDE DE CARRILLERAS DE RES Y MARAÑONES
LECHE DE COCO TAILANDÉS, PASTA DE CURRY VERDE, CACHETE DE RES, MARAÑONES TOSTADOS, ALBAHACA, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.

$76,000

CURRY ROJO CON LANGOSTINO
PASTA DE CURRY ROJO, CAMARÓN Y CALAMAR SALTEADOS, PAPA CRIOLLA, ALBAHACA Y GAMBA A LA ROBATA.

$85,000

ENSALADAS

ENSALADA CANTONESA
ENSALADA DE COL CHINA CON SALSA DE MANÍ Y SWEET CHILI.

$38,000

EL DULCE

SUSPIRO LIMEÑO FLAMANTE
CREMA DE OPORTO Y AREQUIPE, GALLETA DE LIMÓN, LYCHEES Y MASMELO DE YUZU.

$35.000

CHOCOLATE & MATCHA
CREMA PASTELERA DE MATCHA, BIZCOCHO DE CACAO, GANACHE DE CHOCOLATE JAPONÉS Y MARAÑÓN GARRAPIÑADO.

$39.000



MAKIS

PARGO KOMBU — $55.000

URAMAKI RELLENO DE PEPINO EUROPEO, MANGO TOMMY, AGUACATE Y PARGO CURADO EN ALGA KOMBU Y ALBAHACA, ENVUELTO EN LÁMINAS DE VENTRESCA DE SALMÓN FLAMEADO CON MANTEQUILLA MISO, CORONADO CON RALLADURA DE LIMÓN Y SALSA TARE.

AKAMI LANGO — $60.000

URAMAKI RELLENO DE LANGOSTINO TEMPURA, AGUACATE TATEMADO Y PEPINO ENCURTIDO EN LIMONCILLO, CUBIERTO DE ATÚN ALETA AMARILLA FLAMEADO EN FOIE GRAS, IKURA, KATSUOBUSHI DULCE Y CEBOLLÍN CHINO, SERVIDO SOBRE UN ESPEJO DE SALSA DE FOIE GRAS Y TARE.

UNAGI KANIKAMA — $65.000

KANIKAMA, ESPINACA Y PEPINO EUROPEO, CUBIERTO DE FURIKAKE, LÁMINAS DE UNAGI (ANGUILA) FLAMEADAS EN SALSA TARE Y MASAGO, CON RALLADURA DE LIMÓN.

OTOSHI

VIEIRAS PARMESANA — $85.000

HOSOMAKI RELLENO DE CHAMPIÑONES SALTEADOS, CORONADO CON VIEIRAS FLAMEADAS EN MANTEQUILLA JAPONESA, NUBE DE PARMESANO Y RALLADURA DE LIMÓN, SOBRE UN ESPEJO DE CREMA DE PAPA CON CAMARÓN Y ACEITE DE ALBAHACA.

NIGIRIS

ABURI SAKE MISO

VENTRESCA DE SALMÓN — $35.000

VENTRESCA DE SALMÓN FLAMEADA CON MANTEQUILLA MISO, RALLADURA DE LIMÓN, FURIKAKE, SAL MALDON Y NIKIRISHOYU.

SUZUKE THAI

PARGO — $35.000

PARGO CURADO EN SOYA, MAYONESA DE JENGIBRE Y JENGIBRE ENCURTIDO CON NIKIRI SHOYU Y FURIKAKE.

MAGURO NIKKEI

ATÚN SPICY — $35.000

ATÚN ALETA AMARILLA, SPICY MAYO, CHALAQUITA, FURIKAKE Y NIKIRI SHOYU.

MAGURO KATSU

ATÚN KATSU — $35.000

ATÚN ALETA AMARILLA, MAYONESA DE KATSUOBUSHI, YUZU, HUEVAS DE IKURA Y NIKIRISHOYU.

IKA YUZU

CALAMAR — $35.000

CALAMAR, PASTA DE YUZU, RALLADURA DE LIMÓN, NARANJA, MAYONESA DE SEPIA Y NIKIRI SHOYU.

ABURI EBI LEMON

CAMARÓN — $35.000

CAMARÓN FLAMEADO CON MANTEQUILLA JAPONESA, RALLADURA DE LIMÓN, SAL MALDON, JUGO DE LIMÓN, FURIKAKE Y NIKIRISHOYU.

UNAGI TARE

ANGUILA — $40.000

ANGUILA FLAMEADA EN SALSA TARE, RALLADURA DE NARANJA, LIMÓN, FURIKAKE Y NIKIRISHOYU.

FLAMANTE
COCINA AL FUEGO

OMAKASE

FLAMANTE

COCINA AL FUEGO

DRINKS MENU

COCTELERÍA

COCTELES DE AUTOR

GARDEN RUBY	PURE DE FRESA, VODKA, LICOR DE FLOR DE SAUCO, ALBAHACA CRIOLLA, ZUMO DE LIMON, ESPUMA CON PIMIENTA SICHUAN. MARIDAJE: CHORIZO DE PATO CURADO	$35.000
SHIRO BLOOM	GIN, SAKE, CORDIAL DE LIMON Y JENGIBRE, TE VERDE, SPLASH DE SODA. MARIDAJE: MOCHI RELLENO DE LIMONADA DE COCO.	$45.000
ANDES PUNCH	PISCO, LIMON MANDARINO, MARACUYA, LICOR DE APIO, INFUSIÓN DE HIERBABUENA. MARIDAJE: ARROZ SUFLADO CON CARAMELO DE MISO Y TOGARASHI.	$35.000
MAÍZ Y CENIZA	MEZCAL, LICOR DE MAIZ TATEMADO, CORDIAL DE PIÑA ASADA, SYRUP DE CHILE GUAJILLO, TE DE TUSA DE MAIZ. MARIDAJE: ARECHIP DE NUVA FOODS CON DIP DE MAIZ TATEMADO.	$40.000
NIKKEI CLOUD	PISCO, SAKE, SHRUB DE MARACUYA Y HIERBABUENA, TE VERDE FRIO, MIEL DE JENGIBRE. MARIDAJE: PALETA DE MARACUYA	$40.000
BANGKOK	RON BLANCO, CORDIAL DE MANGO CON LIMONCILLO, SHRUB DE TAMARINDO, AGUA DE COCO, LIMÓN MANDARINO. MARIDAJE: SATAY DE CAMARON Y PIÑA FLAMEADO EN MANTEQUILLA MISO.	$35.000
XOCOLATL	TEQUILA REPOSADO, LICOR DE CAFE, SYRUP DE CHILE GUAJILLO, COLD BREW, MIEL ESPECIADA. MARIDAJE: CHOCOLATE TEMPLADO CON MARAÑON GARRAPIÑADO Y SAL MALDON.	$50.000
WHITE MELON & TOMATO	GIN, SANDÍA, AGUA DE TOMATE, LIMON MANDARINO, AGUA DE COCO. MARIDAJE: SORBET DE SANDIA Y TOMATE CON ALBAHACA CRIOLLA.	$35.000
GREEN SUNSET	RON BLANCO, PIÑA, KIWI, ZUMO DE LIMON TAHITI. MARIDAJE: MERENGUE CON GEL DE KIWI	$35.000

COCTELES CLÁSICOS	APEROL SPRITZ	$40.000
	MOJITO	$35.000
	MOSCOW MULE	$38.000
	NEGRONI	$38.000
	OLD FASHIONED	$45.000

CERVEZAS

CERVEZAS NACIONALES	CLUB COLOMBIA DORADA	$14.000
CERVEZAS JAPONESAS	ASAHI	$24.000
	KIRIN ICHIBAN	$24.000
	SAPPORO	$24.000
CERVEZAS PERUANAS	CUSQUEÑA DORADA	$24.000

SIN ALCOHOL

TÉS FRÍOS

TÉ FRÍO AMARILLO	$20.900	TÉ FRÍO VERDE	$20.900
TÉ FRÍO ROJO	$20.900	TÉ FRÍO NEGRO	$20.900

JUGOS Y LIMONADAS	LIMONADA DE CILANTRO	$14.900
	LIMONADA SALADA	$14.900
	LIMONADA DE YUZU	$21.900
MOCKTAILS	CHICHA	$20.900

AGUAS Y MEZCLADORES

COCA-COLA REGULAR	$10.900
COCA-COLA ZERO	$10.900
GINGER ALE	$10.900
SODA	$10.900
TONIC 1976 OCEAN	$12.900
AGUA CON GAS 300ML	$9.900
AGUA SIN GAS 500 ML	$9.900

DESTILADOS

DIGESTIVOS

LICOR 43 $45.000

		BOTELLA	TRAGO
RON	FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	$295.000	$30.000
	FLOR DE CAÑA 18 AÑOS	$435.000	$40.000
	FLOR DE CAÑA 25 AÑOS	$1.200.000	$120.000

		BOTELLA	TRAGO
TEQUILA	1800 AÑEJO	$408.000	$43.900
	DON JULIO BLANCO	$495.000	$45.000
	MAESTRO DOBEL DIAMANTE	$560.000	$53.000

		BOTELLA	TRAGO
SINGLE MALT	GLENMORANGIE 10 AÑOS	$407.000	$43.900
	GLENMORANGIE 14 AÑOS	$340.000	$39.500
	SINGLETON 12 AÑOS	$340.000	$39.500

		BOTELLA	TRAGO
WHISKY	BUCHANAN'S DELUXE	$360.000	$37.400
	OLD PARR 12 AÑOS	$330.000	$36.500

ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

FREIXENET CARTA NEVADA BRUT	$222.000
CHANDON EXTRA BRUT	$207.000

VINOS BLANCOS

RAMÓN BILBAO VERDEJO	$186.000

VINOS TINTOS

RAMÓN BILBAO CRIANZA	$186.000

VINOS POR COPA

RAMÓN BILBAO VERDEJO (BLANCO)	$40.000
RAMÓN BILBAO CRIANZA (TINTO)	$40.000

FLAMANTE

COCINA AL FUEGO