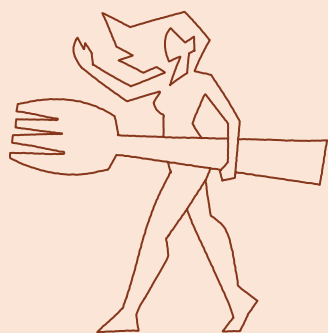


ALURA





ALURA

DINNER LUNES A DOMINGO 3:30 PM A 11:00 PM

VEGGIES — RAÍCES DEL HUERTO

JARDÍN DE ALURA

\$12

Mezclum hidropónico, queso de cabra, pecanas, fresas, aderezo de frutos rojos y balsámico.

CÉSAR A LA BRASA

\$12

Cogollos de lechuga braseados, crema y crumble de parmesano, anchoas, crotones de plátano verde y tocino crocante.

GREEN CRISPY

\$12

Lechuga, repollo asado, pepino, cebolla morada, cebollín, aguacate y salsa verde de la casa.

HUERTO CARMESÍ

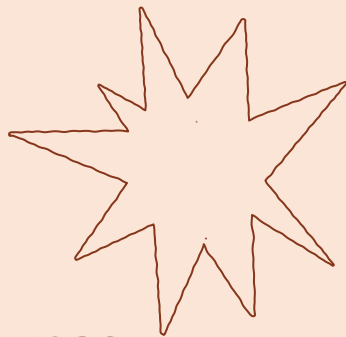
\$12

Hummus de garbanzo, zataar, mezclum verde, granada, acompañado de focaccia de masa madre.

CRISPY BLOSSOM

\$13

Coliflor crocante, yogurt - cilantro, arúgula y miel de limón picante.



FRESCO
FRESCO
EH!



Precios no incluyen ITBMS.

ALURA

DINNER LUNES A DOMINGO 3:30 PM A 11:00 PM

CARNES — TIERRA & FUEGO

RITUAL INTERIORANO

\$14

Corte de res adobado estilo interiorano en palito y chimichurri cremoso.

CRUDO NOCTURNO

\$14

Crudo ahumado de res, chips de papa trufada, alioli de ajo negro, kale frito y polvo de cebolla tatemada.

BELLY DANCE

\$15

Panceta de cerdo crocante, yogurt-cilantro, pepinos y cebolla morada.

CROQUETA DEL ORIGEN

\$12

Croqueta crujiente de maíz y queso blanco, ropa vieja y sofrito criollo.

GUACHO ENCENDIDO

\$20

Rabo de res braseado por 24 horas, arroz con guandú meloso, vegetales ahumados y encurtidos.

CORTE COMPARTIDO

\$55

Corte clásico de Rib Eye Angus certificado a la parrilla.



Precios no incluyen ITBMS.

ALURA

DINNER LUNES A DOMINGO 3:30 PM A 11:00 PM

MAR — ENTRE CORRIENTES

CEVICHE ALURA

\$15

Róbalo, leche de tigre, ají dulce—maracuyá, uchuvas, cebolla, cilantro. Acompañado de platanitos.

ATÚN & HUMO

\$13

Tiradito de atún ahumado en frío, tartar de sandía y tomate osmotizado, maracuyá—ají amarillo, aguacate tatemado.

CAMARÓN SUPREMO

\$16

Camarones en salsa cremosa estilo cóctel con naranja y mirin. Acompañado de platanitos.

SALMÓN EN LA ORILLA

\$16

Tartar de salmón fresco, arúgula, alcaparras, mousse de aguacate y jalea de cebolla morada -servido en una pipa.

RITUAL DE ALMEJAS

\$12

Almejas en Tom Yum aromático, acompañado de arroz con coco.

PATAcón DE PULPO

\$18

Pulpo al coco y sofrito, alioli de chipotle y ajo rostizado.

LANGOSTINOS DE ROCA

\$18

Langostinos a la plancha, carbón de yuca, alioli de trompito y salsa de escabeche cremosa.

EMPANADA C3

\$16

Pulpo afrostyle en masa de maíz, alioli de limón, relish de piña.

SALMÓN EN LA HUERTA

\$25

Salmón con costra cítrica sobre crema de zapallo, tomate y zucchini asado.

OCTOPUS ALQUIMIA

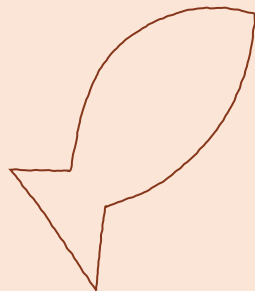
\$25

Pulpo al carbón con salsa de curry, coco y especias acompañado de papines al ajillo.

MONO DE MAR

\$30

Mero a la plancha y langostinos en salsa coco—cardamomo sobre puré de yuca al mojo, servido en hoja de bijao.



ACOMPAÑAMIENTOS:

VEGETALES SALTEADOS	\$7
PAPAS FRANCESAS	\$5
PAPAS ALEGRES	\$7
ARROZ JAZMÍN	\$7
PATACONES AL AJILLO	\$5
ENSALADA VERDE	\$5

Precios no incluyen ITBMS.

ALURA

DINNER MONDAY TO SUNDAY 3:30 PM TO 11:00 PM

LA DULZURA DE ALURA

MOUSSE SILVESTRE

\$9

Frambuesas y fresas, merengue de clavelinas, crema pastelera de frutos rojos y sorbete de fresa.

PIPA & ROSAS

\$9

Raspado de pipa, miel de caña-limón, leche condensada con rosas, coulis de pipa y nibs de cacao.

BANANA & MISO SEDUCTION

\$9

Cake de banano con pecans, miso caramel & gelato de vainilla.

BROWNIE (SIN GLUTEN)

\$10

Cacao panameño, marañón garrapiñado, gelato de vainilla.



