



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

To Start

Chef's Charcuterie Board

Seasonally selected local artisanal meats and cheeses, chef's choice of house made hummus, house made pickled vegetables, olives and pita bread

\$420 /680

Vegetarian Charcuterie Board

Seasonally selected local artisanal cheeses, chef's choice of house made hummus, olives, house made pickled vegetables, grilled vegetables and pita bread

\$380/620

Vegan Charcuterie Board

Chef's choice house made hummus, olives, house made pickled vegetables, sun dried tomatoes, grilled seasonal vegetables, pita and bruschetta

\$300/450

Chef Prepared Marinated Mediterranean Olives

\$150

Chef's Choice House Made Hummus

Sun dried tomatoes, pita bread

\$180

House Made Pickled Vegetables

\$150

Gin, Lime and Beetroot Gravlax

Chef's choice local line caught fish, citrus emulsion, cucumber sesame salad, charcoal flat bread

\$380

Deep Fried Mac & Cheese Croquettes

Fragrant tomato sauce, truffle emulsion

— As an appetizer \$270; As a main \$320 —

Fried Pizza

Homemade tomato sauce, fresh basil, parmesan

\$250

— with Burrata \$350 —

Triple Cooked Hand Cut Chips

Skin on, truffle emulsion

\$120

Lightly fried Padron Peppers

Maldon rock sea salt

\$210

Deep Fried Panela Sticks

Spicy garlic and parsley emulsion

\$200

Burrata Italiana

Grilled courgette, black olive tapenade, house made sun dried cherry tomato, toasted sourdough

\$300



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

To Continue

LOCALLY GROWN ORGANIC MIXED FIELD GREENS

Heritage tomato, cucumber, avocado and Chef's selection seasonal vegetables

SMALL \$150 LARGE \$250

GRILLED CAESAR SALAD

Whole white anchovies, garlic croutons, shaved aged Parmesan, house made whole grain mustard Caesar dressing

\$280

QUINOA SALAD

Broccoli, braised cabbage, cherry tomatoes, avocado, mixed toasted seeds, asian chili emulsion

\$300

— Add on your salad: Avocado \$60; Chicken \$70; Arrachera \$100; Prawns \$200; Mahi Mahi \$200

—

TOMATO BASIL AND BURRATA RISOTTO

Fresh and house made sun dried cherry tomato, aged parmesan

\$500

SQUID INK GNOCCHI WITH TWO WAY PRAWNS

Saffron cream, parsley, chives

\$650

MAHI MAHI KIEV

Beetroot purée, miso braised escarola

\$650

PACIFIC RIM ROASTED BONE MARROW WITH FILET MIGNON TARTARE

Lime and avocado purée, pickled baby beetroot, house made pearled tapioca crisps

\$480

GRILLED ARRACHERA STEAK SANDWICH

Caramelized onion, rocket, chimichurri mayo on locally made sourdough

\$380

ORGANIC GRASS FED RIBEYE

Torched miso butter, roasted bone marrow, grilled heritage vegetables, triple cooked skin on house made chips

\$775

PORK TOMAHAWK

Whisky, orange and chili cream sauce, grilled green cabbage

\$650

BRAISED LAMB SHANK

Sweet corn purée, grilled baby leeks, smoky roasted red pepper coulis

\$680

PAN SEARED DUCK BREAST

Truffle mash potato, white wine sautéed porcini mushrooms

\$750



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

TO COMPLETE

MEZCAL FLAVORED CHOCOLATE SALAME

Orange mascarpone cream

\$220

CHEF'S CHOICE GRANITA

\$170

VEGAN COCONUT PANNA COTTA

Raspberry, basil, honeycomb

\$220

Happy Hour

CHEF PREPARED MARINATED MEDITERRANEAN OLIVES

\$75

HOUSE MADE PICKLED VEGETABLES

\$75

CHEF'S CHOICE HUMMUS

Sun dried tomatoes and pita bread

\$90

TRIPLE COOKED HAND CUT CHIPS

Skin on, truffle emulsion

\$60

BEETROOT, LIME AND GIN GRAVLAX

Chef's choice local line caught fish, citrus emulsion, cucumber sesame salad, charcoal flat bread

\$190

DEEP FRIED MAC & CHEESE CROQUETTES

Fragrant tomato sauce, truffle emulsion

\$135

FRIED PIZZA

Homemade tomato sauce, fresh basil, parmesan

\$125

— with Burrata \$175 —

DEEP FRIED PANELA STICKS

Spicy garlic, parsley emulsion

\$100

ITALIAN BURRATA

Grilled courgette, black olive tapenade, house made sun dried cherry tomato, toasted sourdough

\$140

GRILLED ARRACHERA STEAK SANDWICH

Caramelized onion, rocket, and chimichurri mayo on locally made sourdough

\$190

PACIFIC RIM ROASTED BONE MARROW WITH FILET MIGNON TARTARE

Lime and avocado purée, pickled baby beetroot, house made tapioca crackers

\$240



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Para Empezar

Tabla de Charcuteria del Chef

Selección de queso y fiambre artesanal local, hummus de la casa, aceitunas, verduras encurtida y pan pita
\$420/680

Tabla de Charcuteria Vegetariano

Selección de queso artesanal local, hummus de la casa, aceitunas, verduras asada y encurtidas, pan pita
\$380/620

Tabla de Charcuterie Vegano

Hummus de la casa, aceitunas, verduras encurtidas y asada, tomate cherry deshidratados, pan pita y bruschetta
\$300/450

Aceitunas Mediterráneas

marinadas en casa
\$150

Hummus de la Casa al Sabor Elegido del Chef

Tomate cherry deshidratado y pan pita
\$180

Verduras Encurtidas de la Casa

\$150

Betabel, Limòn y Ginebra Gravlax

Pescado local a elección del chef, emulsión cítrica, pepino marinado en chile y ajonjolí, pan pita al carbon activo
\$380

Delicias de Macarrones Fritos con Queso

En una cama de nuestra salsa de tomate fragante, emulsión de trufa
— como aperitivo \$270; como entrada \$320 —

Pizza Frita

Salsa de pomodoro, albahaca y parmesano
\$300

— con Burrata \$350 —

Papas de la Casa

Ccortadas a mano triplemente cocidas, emulsión de trufa
\$120

Pimientos de Padrón Fritos

Sal marina de roca maldon
\$210

Palitos de Panela Fritos

Emulsión de ajo y perejil picante
\$200

Burrata Italiana

Calabacín asado, tapenade de aceituna morada, tomate cherry deshidratado en casa, pan masa madre tostado
\$300



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Para Continuar

ENSALADA ORGÁNICA MIXTA LOCAL

Tomate Heritage, pepino, aguacate, verduras de temporada seleccionada del Chef

PEQUEÑA \$150 GRANDE \$250

ENSALADA CÉSAR ASADA

Boquerones blancos enteros, picatostes de ajo, queso parmesano rallado, aderezo César de grano de mostaza hecho en casa

\$280

ENSALADA DE QUINOA

Brócoli, col morada braseada, tomates cherry, aguacate, semillas tostadas mixtas, emulsión de chile asiático

\$300

— Añade a tu ensalada: Aguacate \$60; Pollo \$70; Arrachera \$100; Camarones \$200; Mahi Mahi \$200 —

RISOTTO DE TOMATE, ALBAHACA Y BURRATA

Tomate fresco y deshidratado, parmesano

\$500

GNOCCHI EN TINTA DE CALAMAR

Camarones tartar y a la plancha, crema de azafran, cebollin, perejil

\$650

TUÉTANO DE LA CUENCA DEL PACÍFICO ASADO CON TARTAR DE FILET MIGNON

Pure de aguacate con limon, baby betabel en escabeche, galleta tapioca perladas hechas en casa

\$480

SÁNDWICH DE ARRACHERA

Cebolla caramelizada, arugula, mayonesa de chimichurri, pan local

\$380

MAHI MAHI KIEV

Pure de betabel, miso escarola al sarten

\$650

RIBEYE ORGANICÒ ALIMENTADO CON PASTO

Mantequilla de miso flameada, tuétano, verdura baby asada, papas de la casa cortadas a mano triplemente cocidas

\$775

TOMAHAWK DE CERDO

Crema de whiskey, naranja y chile rojo, col verde asado

\$650

OSSOBUCO DE CORDERO

Cocida a fuego lento, pure de maiz dulce, poro baby asado, salsa de pimiento rojo ahumado

\$680

PECHUGA DE PATO A LA PLANCHA

Puré de papas y trufa, champiñones porcini salteados al vino blanco

750



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Para Completar

SALAME DE CHOCOLATE SABOR A MEZCAL

Crema de mascarpone a la naranja

\$220

GRANITA AL SABOR ELEGIDO POR EL CHEF

\$170

PANNA COTTA VEGANA DE COCO

Frambuesa, albahaca, miel crujiente

\$220

Happy Hour

ACEITUNAS MEDITERRÁNEAS

\$75

VERDURAS ENCURTIDAS DE LA CASA

\$75

HUMMUS DE LA CASA AL SABOR ELEGIDO DEL CHEF

Tomate cherry deshidratado y pan pita

\$90

PAPAS DE LA CASA

Cortadas a mano triplemente cocidas, emulsión de trufa

\$60

BETABEL, LIMÓN Y GINEBRA GRAVLAX

Pescado local a elección del chef, emulsión cítrica, pepino marinado en chile y ajonjolí, pan pita al carbon activo

\$190

DELICIAS DE MACARRONES FRITOS CON QUESO

En una cama de nuestra salsa de tomate fragante, emulsión de trufa

\$135

PIZZA FRITA

Salsa de pomodoro, albahaca y parmesano

\$125

— con Burrata \$175 —

PALITOS DE PANELA FRITOS

Emulsión de ajo y perejil picante

\$100

BURRATA ITALIANA

Calabacin asado, tapenade de aceituna morada, tomate cherry deshidratado en casa, pan masa madre tostado

\$140

GRILLED ARRACHERA STEAK SANDWICH

Caramelized onion, rocket, and chimichurri mayo on locally made sourdough

\$190

TUÉTANO DE LA CUENCA DEL PACÍFICO ASADO CON TARTAR DE FILET MIGNON

Pure de aguacate con limon, baby betabel en escabeche, galleta tapioca perladas hechas en casa

\$240



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS