

Anju

CREATIVE DINING



DINNER MENU

ENTRADAS / APPETIZERS

TIRADITO ANJU / ANJU TIRADITO \$280.00
Pesca marinada en seco / vegetales encurtidos / pure de edamames / brotes / huevo de salmón.
Catch of the day / vegetables / mashed edamame / sprouts / masago.

VIEIRAS TIBIAS / SEA SCALLOPS \$320.00
Vieiras de la región / ensaladilla de quinoa / hongos de temporada / vinagreta de mezcal / limón ceniza de chile serrano.
Sea scallops / quinoa salad / seasonal mushrooms / mezcal vinegar / lemon.

TARTAR DE SALMON / SALMON TARTAR \$270.00
Salmón en cubos / cebolla morada / alcaparras / aceite de olivo / sal de grano / limón / zanahoria / pepino / cilantro / albahaca.
Salmon cubes / purple onion / capers / salt / lemon / carrot / cucumber / coriander / basil.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DEL HUERTO / FARM SALAD \$190.00
Vegetales orgánicos / lechugas mixtas / queso adobera añejado / vinagreta de maracuyá.
Organic vegetables / mixed lettuces / aged cheese / passion fruit.

ENSALADA ANJU / ANJU SALAD \$190.00
Betabel y zanahoria rostizada / cuscú israelí / mix de lechugas / naranja.
Roasted beet & carrot / israelí couscous / mixed lettuces / orange.

SOPAS / SOUPS

AGUACATE / AVOCADO COLD SOUP \$210.00
Aguacate / leche bronca / menta / melón.
Avocado / fresh milk / mint / cantaloupe.



VELOUTE DE ZANAHORIA / CARROT VELOUTE \$280.00

Zanahoria rostizada / mantequilla / crema / miel de sidra / ceniza de cebolla.
Roasted carrot / butter / sour cream / cider honey.



PLATOS FUERTES / MAIN COURSE

PESCAS / FISHES

PESCA DEL DIA / CATCH OF THE DAY \$320.00

Filete de pescado / arroz al azafrán / vegetales caramelizados / ensaladilla de brotes y hojas / salsa de trufa blanca.
Fish filet / saffron rice / caramelized vegetables / sprouts & leaves salad / white truffle sauce.

SALMON SALVAJE / WILD SALMON \$390.00

Salmon / muselina de coliflor morada / mix de zanahorias.
Salmon / purple cauliflower muslin / mixed carrots.

LANGOSTA / LOBSTER \$1,400.00

Mantequilla de crustáceos / hoja de limón / risotto negro / bísquet de camarón.
Shellfish butter / lemon leaves / black risotto / shrimp bisque.

CARNES A LA PARRILLA / GRILLED MEAT

FILETE DE RES PRIME USDA / BEEF FILET PRIME USDA \$750.00

NEW YORK PRIME USDA \$710.00

CORDERO / LAMB \$920.00

RIB EYE PRIME USDA \$790.00

Todas nuestras carnes son de 350 gramos y están acompañadas de vegetales rostizados y elote.
All our meats are 350 grams and served with roasted vegetables and corn.



POSTRES - DESSERTS

PERA AL VINO / RED WINE PEAR \$190.00

Pera / vino tinto / helado de yacaServed with jackfruit ice cream.
Pear / red wine / jackfruit ice cream.

HELADO DE AGUACATE / AVOCADO ICE CREAM \$170.00

Tierra de chocolate / compota de frutos rojos.
Chocolate / berries.

