


































# PANTHERA

## CARTA DE ALÉRGENOS





### SACIA TU HAMBRE

- Ostras Huitres Poget Depuis N°3 Normandie   
- Taco crujiente de salmón macerado en salsa de miel mostaza y mousse de aguacate     
- Bao de panceta a baja temperatura con mayonesa de ajo negro, crema de jalapeños y cebolla encurtida         
- Edamames al wok con salsa spicy y sésamo       
- Mini hamburguesas de wagyu con salsa tartara, rúcula, lombarda, crema de queso cabra trufado y jalapeño rojo ahumado      
- Guacamole con granada, mango, nueces garrapiñadas y pico de gallo  
- Ensaladilla japonesa Panthera       
- Tempura de langostinos en salsa cremosa de keemuchi y chile chipotle       
- Zamburiñas braseadas con mantequilla de lima y rocoto    



















### LO FRESCO DEL MAR

- Tiradito de lubina con maracuya, ají amarillo y su pico de gallo  
- Ceviche de corvina con leche de tigre al rocoto, acompañado de puré de boniato, pepino holandés, chile rojo y canchera con brotes de cilantro  
- Tartar de Atún, huevo de corral curado y crujiente de arroz   
- Tataki de atún marinado al estilo asiático, con quinoa tostada sobre crema de aguacate, frutos rojos y mayonesa de ají amarillo  

### HOJAS SALVAJES

- Ensalada de la huerta acompañada de su consomé de hortalizas y su Burratina.  
- Alcachofas confitadas a baja temperatura  

### WOK


- Arroz chaufa con salsa de ostras y verduras de temporada     
- Yakimeshi con magret de pato y verduras       
- Solomillo de buey al wok con verduras y huevo escalfado      

### DEGUSTACION DE LANGOSTA
























- Despiece de la totalidad de la langosta para su disfrute en sashimi y risotto especial        



















## SASHIMI

- Moriawase: selección de lo más fresco del mercado 

## NIGIRIS

- Salmón flambeado con spicy mayo y lima      
- Anguila ahumada y flambeada 
- Gunkan de pez mantequilla, trufa y huevo de codorniz   
- Gamba roja con mayo de Ostras y polvo de alga nori   
- Nigiri de lubina flambeada con momiji broshi y salsa de shiso    
- Nigiri de atún con salsa de sésamo y kizami      
- Wagyu con salsa anticuchera, quinoa tostada y su tuétano: *sin alérgenos*














## ROLLS

- Veggie roll: *sin alérgenos*
- Smooth canalla        
- Salmón tropical        
- California    
- Midnight Roar Roll   
- Anguila Roll  
- Spicy Tuna      
- Red Panther  

## PESCA

- Fideuá de carabinero      
- Salmón flow tizado con setas al teriyaki  

## CAZA

- Pollo picantón al estilo pachamanca con verduras asadas 
- Tacos de ternera a baja temperatura: *sin alérgenos*
- Lomo de Angus a la parrilla 350grs. 
- Tataki de wagyu sobre su mismo ponzu con verduras salteadas    
- Chuletón de rubia gallega 800grs. 
- Steak tartar con aliño de tuétano ahumado, falsa yema de ají amarillo y su crujiente      

## LA LLAMADA DE LA SELVA

- Tarta de queso           
- Capricho de chocolate     
- Panthera Rosa     
- Dulce Caviar     

