

Botaniko Exclusivo

Langosta a la "Mugnaia"

Langosta del Caribe asada, puré de ayuama, hongos salteados al tomillo, salsa "mugnaia". En temporada

2850/lb

Risotto Zafferano, Oro 24K y Cigala

Riso Carnaroli Añejo, azafrán, hoja de oro 24K, tartar de cigala

1950

Burrata y Langosta del Caribe

Langosta al vapor, burrata I.G.P., tomates cherry amarillo. En Temporada

2950

New York Gold 24K

14 Oz NY Striploin a la parilla, chapado en oro, dos acompañantes a escoger

4900

Caviar

Caviar 1oz, Blinis, Creme Fraiche, Mantequilla emulsionada

5900

Tartare y Trufa negra

Filete de res Angus Prime Beef aliñada con mostaza y alcaparra, yema de codorniz pasteurizada, trufa negra

1450

La Milanesa

Pork chop empanizada, ensalada de rucula y tomatitos frescos

1900

Crudo Imperiale

Ostras, cigalas, salmón, atún Bluefin

3900

Ostras

Ostras Importadas

290/pz.

Menu Degustación

(Solo para toda la mesa)

Cinco tiempos elegidos por nuestro Chef
5,900 p.p.

Impuestos no Incluidos

Por favor, informe al Maitre en caso de alergias o intolerancias

Para Empezar

Arancini Siciliani

Croquetas de arroz Carnaroli: Boloñesa, Cacio e Pepe, Tinta de calamar

690

Carpaccio Botaniko

Angus Beef carpaccio marinado al vino tinto y especias, tomate deshidratado y salsa cipriani

850

Coccoli Toscani

Prosciutto di Parma, queso cremoso hecho en casa, masa de pizza en tempura

790

Burrata y Heirloom

Ensalada con burrata de Andria IGP, miel de trufa, teja de pan de ajo, sopa de tomate fresco heirloom

1250

Croqueta de Jamon Patanegra

Croqueta de Jamon Patanegra, chutney de Tomate e salsa gravy

690

Botaniko Caesar

Lechugas Romana, camarones, crotones aromáticos, parmesano, salsa caesar

850

Camarones Rock

Camarones en tempura, mayonesa hecha en casa, salsa chili garlic y hoja de Arroz

790

Sashimi New Style

Atún AAA tibio, salsa de soya citrica fermentada, trilogia de aceite

890

Tartar de Atún del Caribe

Atún AAA, mango, aguacate, maíz cancha, repollo morada

790

Arcoiris de colores

Tres tacos de maíz rellenos de salmón ahumado, tartar de atún y camarones

990

Ceviche del mar Mediterraneo

Dorada, leche de tigre al mandarino, aceite de apio

790

Organic Quinoa y Camarones

Quinoa orgánica, remolacha asada, repollo morado, camarones, cebolla roja y basil dressing

790

Jardin de Verano

Lechuga tierna, rucula, flores comestibles, mango verde, aguacate rostizado, tomates horneados, salsa Botaniko

590

Impuestos no Incluidos

Por favor, informe al Maitre en caso de alergias o intolerancias

Para Seguir

Rigatoni "Bolognese"

Rigatoni de pasta de trigo 100% italiana desgranada en piedra y trefilada en bronce, ragú tradicional de Angus y crema de parmesano

750

Spaghettoni alle Vongole

Spaghetti de pasta de trigo 100% italiana desgranada en piedra y trefilada en bronce, Almejas, salsa al vino blanco, ajo y perejil

990

Pappardelle allo scoglio

Pasta fresca, calamares, camarones, mejillones y tomatito fresco

1090

Tagliatelle Botaniko

Tagliatelle verdes frescas hechas a mano, brócoli, espinaca baby, pesto de albahaca y queso ricotta ahumado

750

Lasagna "Romagnola"

Pasta fresca hecha a mano, ragú de Angus beef, bechamel, parmesano reggiano

890

Agnolotti al Barbaresco

Pasta fresca rellena de Angus Beef, salsa al vino tinto italiano, hongos Porcini, prosciutto crocante ahumado

1050

Zuppa di lenticchie

Sopa de Lentejas verdes, remolacha asada, semillas de auyama, queso feta

600

Cacio e pepe, vieira, crujiente de Joselito

Spaghetti de pasta de trigo 100% italiana desgranada en piedra y trefilada en bronce, tartare de vieira, crujiente de Joselito

990

Matriciana Antica

Rigatoni de pasta de trigo 100% italiana desgranada en piedra y trefilada en bronce,, salsa pomodoro, guanciale, pecorino romano, vincotto dulce

890

Risotto Hongos Silvestre y Trufa

Riso Carnaroli Añejo, hongos silvestres, trufa negra, neblina del bosque

1650

Ravioli Langosta

Pasta fresca rellena de Langosta, salsa Beurre Blanc, caviar. En temporada

990

La Carbonara Especial del Chef

Especial del Chef, pasta de trigo 100% italiana, salsa carbonara original, guanciale, pimienta negra tostada

990

Brodetto de Mariscos

Caldo de tomate, almejas , calamares, camarones, mejillones, pan aromático

950

Impuestos no Incluidos

Por favor, informe al Maitre en caso de alergias o intolerancias

Pescado

Black Cod a la Moda

Bacalao cocido al vacío, puré de papa al perejil, espuma de langosta, polvo de aceitunas negra taggiasca

1590

Branzino alla "Livornese"

Filete de lubina, tomates cherry, aceitunas Taggiasca, alcaparras, garbanzos y anchoas

1790

Tataki di Atún

Atún rojo sellado en costra de cinco especias y caponata agri dulce

1550

Salmon salvaje "ai ferri"

Salmon Salvaje, a la parrilla, puerro rostizado, emulsion de eneldo

1190

Orata Botaniko

Dorada a la plancha, hummus de auyama, coles de Bruselas en tempura

1390

Pulpo Crocante

Pulpo gallego, riso negro "Artemide" vapor de aceite esencial

1550

Carne

Gold Wagyu Burger

6 Oz Wagyu Beef, oro 24k, Maple bacon, queso trufado, rúcula Baby, composta de cebolla, aioli rostizado

1450

Tataki de Res

Filete de res, fregola sarda, aceite de trufa, chips de ajo, salsa botaniko

1250

Botaniko Steak Gold 24K

9 Oz NY Striploin al grill, oro 24k, papas al horno y vegetales

2500

Entrecote Black Angus

9 Oz. Striploin Black Angus, farro a la Toscana, Salsa a la pimienta

1850

Pork Belly

Cocinado 12 horas a baja temperatura, salsa de miel picante y espinaca baby, chips de ajo

1290

Tomahawk Black Angus

Rib Eye con hueso, papas al romero y salsas de la casa

2650 p/libra

Impuestos no Incluidos

Por favor, informe al Maitre en caso de alergias o intolerancias

Dry-Aged Meat

3850 p/libra

Una técnica antigua desempolvada recientemente por los americanos. Es una práctica compleja y costosa, pero da grandes satisfacciones. Es un método de maduración en seco que no implica el uso de bolsas al vacío sino "solo" un largo periodo de refrigeración con humedad controlada. La carne madurada se seca superficialmente y, en 5-8 semanas, rinde hasta un 20% de líquidos.

Esta técnica de maduración tiene un impacto significativo en términos de sabor y textura. Nuestras carnes, ya desde el principio con un perfil de altísimo nivel de calidad, se ven potenciadas por el Dry Aged, que da notas particulares, detectadas incluso de forma muy subjetiva por los consumidores (muchos, por ejemplo, perciben notas que recuerdan al adobo).

Porterhouse

Bone-in Ribeye

Tomahawk

Añade Lujo a tu plato

Gold	Black Truffle	Camarone Carabinero	Caviar
por hoja	por gramo	por unidad	por onza
250	400	1500	5700

Sides

390

Espinacas Baby salteadas con ajo
French Fries con Trufa y parmesano
Coles de Brusela agri dulce en tempura
Vegetales de Temporada al Grill

Puré de Papa
Papas Salteadas al Romero
Ensalada Mixta
Caponata agri dulce

Impuestos no Incluidos

Por favor, informe al Maitre en caso de alergias o intolerancias