



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

To Start

Chef's Recipe Marinated Olives	175	Pickled Vegetables	145
Sampling of Cheese	340	White Anchovies	290
Bone Marrow, Fried Flat Bread	350	Padron Peppers	250
Hand Cut Fries, Truffle Emulsion	125	Bread and Butter	120
Chef's Daily Charcuterie	300	Grilled Asparagus, Balsamic	210

Charcoal Pizza Fritta 430
Tomato Basil Sauce, Parmesan, Italian Burrata

Burrata Italiana 400
Filled With Basil Pesto on a Toasted Confit Garlic Bread, Mixed Tomato Salsa and Pistachio

Mac & Cheese Croquettes 250 / 375
Blue Cheese Fondue or House Basil Tomato Sauce and Truffle Emulsion

Catch of the Day Tartare 360
Cantaloupe Melon, Lime, Raspberry Gel, Shallot, Cucumber, Green Baby Tomato, Chili Serrano and Blue Corn Tostada



S U E Ñ O S
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

To Continue

Brussels Sprout Salad	400
Miso Toasted Chickpeas, Smoked Semi Sun-Dried Cherry Tomato, Avocado, Toasted Seeds, Lemon Garlic Emulsion and Honey Whole Grain Mustard Dressing	
Add Chicken 150 Arrachera 180 Catch of the Day 220	
Miso Charred Mahi Mahi	690
Zucchini, Samphire, Massaman Curry Sauce	
Coconut Fried Chicken and Steamed Bun	590
Spicy Cucumber, Gochujang Emulsion and Soya Honey Ginger Glaze	
Grilled Arrachera Steak Sandwich	390
Caramelized Onion, Rocket, Chimichurri Mayo	
Mezcal Braised Beef Ossobuco	650
Saffron Risotto and Oaxaca Mole Negro Thai Red Curry Sauce	
Chef's Daily Steak / Seafood	Market Price
Tasting Menu 8 Course	2100
Omakase	2500
Chef's Andrea's eight course tasting menu available with twenty four hours advance booking. Vegan, vegetarian and gluten free option available	



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

To Complete

Chocolate Salami Orange Mascarpone Cream	200
Pistachio Tiramisú	230
Fried Ravioli Filled with Goat Cheese, Sweet Chili Jam and Mixed Berry Compote	240
Red Wine and Charanda Poached Pear Coconut Vegan Cream	220



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Para Empezar

Aceituna Mediterránea	175	Verduras Encurtidas	145
Degustación De Quesos	340	Boquerones	290
Papas Fritas, Emulsión de Trufa	125	Pimiento del Padrón	250
Charcutería del Chef	300	Pan y Mantequilla	120
Tuétano, Gnocchi Frito	350	Espárragos Asado con Balsámico	210

Pizza Frita de Carbon Activado 430

Salsa de Tomate y Albahaca, Parmesano, Burrata Italiana

Burrata Italiana 400

Rellena de Pesto de Albahaca, Pan Tostado con Ajo Confitado, Picadito de Tomate Mixto y Pistachos

Croquetas de Macarrones con Queso 250 / 375

Crema de Queso Azul or Salsa de Albahaca y tomate y Emulsión de Trufa

Tartare de Pesca del Dia 360

Reducción de Melón Cantaloupe y Limón, Gel de Frambuesa, Echalote, Pepino, Tomatillo, Chile Serrano y Tostada de Maíz Azul



Para Continuar

Ensalada de Col de Bruselas	400
Garbanzos Tostado Con Miso, Tomate Cherry Semi-Deshidratado Ahumado, Aguacate, Mix de Semilla, Emulsion de Limón y Ajo, aderezo de Miel de Agave y Mostaza en Grano	
Agregar Pollo 150 Arrachera 180 Pescado del Dia 220	
Mahi Mahi Tatemado al Miso	690
Calabaza Buchona, Salicornia, Salsa de Masaman Curry	
Sandwich de Arrachera	390
Cebolla Caramelizada, Arugula, Mayonesa de Chimichurri	
Pollo al Coco Frito y Pan al Vapor	590
Pepino Picante, Emulsión Gochujang, Glaseado de Soya Miel y Jengibre	
Chambarete de Res Guisado con Mezcal	650
Risotto con Azafrán, Salsa de Thai Curry Rojo y Mole Negro	
Pesca / Corte de Carne Selección Especial del Chef	Market Price
Menú Degustación 8 Portada	2100
Omakase	2500
Menú degustación de ocho tiempos elegido por el Chef Andrea. Reservación anticipada, mínimo veinticuatro horas. Opciones disponible vegana, vegetariana y gluten free	



SUEÑOS
CREATIVE CUISINE & COCKTAILS

Para Completar

Salami de Chocolate	200
Crema de Mascarpone y Naranja	
Tiramisú de Pistachios	230
Raviolo Frito	240
Relleno de Queso de Cabra, Marmelada de Chile y Compota de Fruto Rojo	
Pera Pochadas al Vino Tinto y Charanda	220
Crema Pastelera de Coco Vegana	