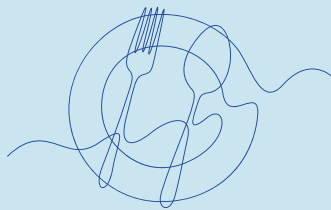


Blu

APPETIZERS



ROASTED BONE MARROW

Q100

Asado al Josper, servido con pan tostado, cebolla morada encurtida, chimichurri, salsa de tomates confitados

Josper-grilled, served with toasted bread and pickled red onion, chimichurri and confit tomato sauce

CALAMARES FRITOS / CRISPY CALAMARY RINGS

Q90

Aros de calamares crujientes servidos con salsa de verduras asadas

Crispy calamari rings served with a roasted vegetable sauce



TACOS DE PICAÑA / PICANHA TACOS

Q120

Servidos con cebollitas asadas, hojas de cilantro, piña asada y crema de Chiltepes

Served with grilled onions, coriander leaves, roasted pineapple and Chiltepe cream



MUSSELS BLU

Q140

Mejillones en mantequilla, aceite de oliva, chalotas, ajo y vino blanco, acompañado de tostadas de pan

Butter Mussels bowl, olive oil, shallots, garlic, and white wine, served with toasted bread



MINI HAMBURGUESAS / MINI BURGERS

Q150

Trío de mini hamburguesas con queso Brie, cebolla caramelizada, papas fósforo y mayonesa de pimientos asados

Trio of mini burgers with brie cheese, caramelized onion, shoestring fries and roasted pepper mayo



Q90**QUESO PROVOLONE / GRILLED PROVOLONE CHEESE**

Sellado en la plancha, acompañado de tomate a la parrilla, uvas verdes asadas y salsa de chutney de tomates

Seared provolone with grilled tomatoes, roasted green grapes, and tomato chutney sauce

**Q120****SALCHICHA PARRILLERA / GRILLED SAUSAGE**

Hecha en casa y asada al Josper. Típica de Argentina servida con chimichurri, guacamole y pan de la casa

Homemade and Josper-grilled. Argentinian style served with chimichurri, guacamole and home-made bread

**Q100****MOLLEJITAS**

Hechas al Josper, acompañadas de cebolla asada, guacamole, chimichurri y pan de la casa

Josper-grilled, served with grilled onions, guacamole, chimichurri, and house-made bread

**Q130****CEVICHE BLU**

Auténtico ceviche Peruano preparado con pescado fresco (pesca del día)

Authentic Peruvian ceviche made with fresh fish (catch of the day)

**Q140****TABLA DE CHARCUTERIA / CHARCUTERIE BOARD**

Jamón Serrano, Porchetta, Queso Cheddar, Queso Brie, Queso Edam, Aceitunas Marinadas, Tapenade, Tomate Deshidratado, Mermelada, Nuez Pecana Caramelizada, Almendras, Pan artesanal

Serrano ham, porchetta, Cheddar cheese, Brie cheese, Edam cheese, marinated olives, tapenade, sun-dried tomato, jam, caramelized pecan nuts, almonds and artisanal bread



Lácteos
Dairy



Libre de Gluten
Gluten Free



Nueces
Walnuts

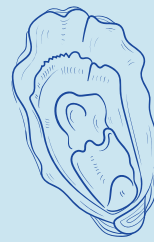


Pescados y Mariscos
Fish and seafood



Cerdo
Pig

SEAFOOD BLU BAR



Pregunte a un miembro de nuestro equipo gastronómico, que le asesorará sobre la disponibilidad de la selección de ostras, ya que todas nuestras ostras vienen frescas del mercado a la mesa y la disponibilidad puede variar.

Ask a member of our culinary team about the availability of oysters, as all our oysters come fresh from the market and availability may vary.

OPCIÓN A

6 Ostras en media concha
6 Oysters on half shell

Q510

OPCIÓN B

12 Ostras en media concha
12 oysters on half shell

Q990

OPCIÓN C

6 Ostras en media concha, 6 Mejillones, 6
Almejas, 6 King prawns
*6 oysters on the half shell, 6 mussels,
6 scallops, 6 king prawns*

Q680

OPCIÓN D

6 Mejillones, 6 Vieiras, 6 King prawns
6 mussels, 6 scallops, 6 king prawns

Q250

OPCIÓN E

12 Mejillones, 12 Vieiras, 12 King prawns
12 mussels, 12 scallops, 12 king prawns

Q390

OPCIÓN F

18 Mejillones, 18 Vieiras, 18 King prawns
18 mussels, 18 scallops, 18 king prawns

Q590

Todas las opciones con 3 toppings a su elección y acompañadas con limón, tabasco y salsa Inglesa
All options with 3 toppings of your choice and accompanied by lemon, Tabasco and Worcestershire sauce.

TOPPINGS

LEMON SRIRACHA

Jugo de limón, sriracha, miel
Lemon juice, sriracha, honey

BOOZIE MARY

Vodka Grey Goose y tomate picante, apio
Grey Goose vodka and spicy tomato, celery

CLASSIC MIGNONETTE

Vinagreta de vino tinto y chalota
Red wine and shallot vinaigrette

GINGER SCALLION

Vinagra de arroz, cebollín, jengibre, ajo
Rice vinegar, scallions, ginger, garlic

SWEET SOUR HABANERO

Vinagre de arroz, azúcar de palma, habanero
Rice vinegar, palm sugar, habanero



Lácteos
Dairy



Libre de Gluten
Gluten Free



Nueces
Walnuts



Pescados y Mariscos
Fish and seafood



Cerdo
Pig

SALADS



JOSPER SALAD

Q120

Filete mignon al Josper, arugula, zanahorias baby, espárragos, tomates Cherry, tomates deshidratados y aderezo de balsámico

Josper-grilled filet mignon, arugula, baby carrots, asparagus, cherry tomatoes, sun-dried tomatoes and balsamic dressing



AVOCADO SALAD

Q85

Aguacates, arúgula, fresas, piñones, mozzarella fresca, semillas de sésamo, arándanos y aderezo de maracuya

Avocado, arugula, strawberries, pine nuts, fresh mozzarella, sesame seeds, cranberries and passion fruit dressing



NIÇOISE SALAD

Q100

Papas, judías verdes, huevo, alcachofas, olivas, tomates Cherry, alcaparras servido con aderezo de oliva y limón

Potatoes, green beans, egg, artichokes, olives, cherry tomatoes, capers served with olive and lemon dressing



CÉSAR BLU

Q85

Corazones crujientes de lechuga romana mezclados con aderezo César casero, cubiertos con queso parmesano rallado y huevo

Crisp Romaine lettuce hearts tossed in homemade Caesar dressing, topped with grated Parmesan cheese and egg



Adición de pollo
Add chicken

Q25

Adición de camarones
Add shrimp

Q35



Lácteos
Dairy



Libre de Gluten
Gluten Free



Nueces
Walnuts



Pescados y Mariscos
Fish and seafood



Cerdo
Pig

BURGERS & SANDWICHES



GRILLED PIMIENTO & MANCHEGO BEEF BURGER

Q140

Jugosa hamburguesa de picaña al Jospers con queso manchego, pimiento a la plancha, cebolla morada cruda y mayonesa de pimientos asados
Jospers-grilled picanha burger with Manchego cheese, grilled pepper, raw red onion and roasted pepper mayo



CHICKEN BURGER

Q110

Pechuga de pollo apanada con queso mozzarella y salsa mexicana en un pan brioche con papas fritas de la casa
Breaded chicken breast with mozzarella and Mexican sauce on a brioche bun, served with house fries



HAMBURGUESA DE RES CON GUACAMOLE Y QUESO GRUYERE / BEEF BURGER WITH GUACAMOLE & GRUYÈRE CHEESE

Q140

Jugosa hamburguesa de res al Jospers con queso Gruyère, arrúgala y mayonesa casera de pimentón picante
Jospers-grilled beef burger with Gruyère cheese, arugula and spicy paprika mayo



PASTRAMI SANDWICH

Q130

Pastrami casero, ensalada de col, mostaza dulce, queso Gruyère en Panino tostado
Homemade pastrami with coleslaw, sweet mustard, and Gruyère cheese on toasted Panino bread



BLU CLUB SANDWICH

Q130

Panino tostado, pechuga de pollo, huevo frito, jamón de pavo, queso cheddar blanco, lechuga, tomate
Toasted Panino with chicken breast, fried egg, turkey ham, white cheddar, lettuce and tomato



Lácteos
Dairy



Libre de Gluten
Gluten Free



Nueces
Walnuts

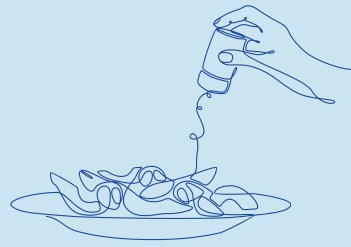


Pescados y Mariscos
Fish and seafood



Cerdo
Pig

SPECIALS



ROASTED HALF BABY CHICKEN

Q150

Medio pollo hecho al Josper acompañado con pure de patatas y zanahorias caramelizadas

Josper-grilled half chicken served with mashed potatoes and caramelized carrots



CHULETAS DE CORDERO

Q280

Chuletas de cordero marinadas con comino, tomate y mostaza, acompañado de papas rostizadas baby

Lamb chops marinated with cumin, tomato and mustard, served with roasted baby potatoes



FILETE DE SALMÓN

Q200

Filete de salmón al Josper. Servido con espárragos a la plancha y ensalada de la casa

Josper-grilled salmon filet. Served with grilled asparagus and house salad



TENTÁCULOS DE PULPO A LA PLANCHA

Q230

Papas baby rostizadas, aderezo de limón amarillo, ajo rostizado, oliva extra virgen, alcaparras y arugula

Roasted baby potatoes, yellow lemon dressing, roasted garlic, extra virgin olive oil, capers and arugula



LANGOSTINOS

Q230

Langostinos asados al Josper, marinados en mantequilla de romero y acompañado de pan campesino

Josper-grilled prawns, marinated in rosemary butter and served with artisan bread



SURF & TURF

Q350

Tenderloin de 6 onzas & Langostinos asados al Josper, acompañado de fritas de la casa

6 oz tenderloin & Josper-grilled prawns, served with home-made fries



CERTIFIED ANGUS STEAKS

Selección exclusiva Black Angus USDA PRIME



RIBEYE	8 OZ	Q280	12 OZ	Q370
NEW YORK STRIP	8 OZ	Q260	12 OZ	Q340
TENDERLOIN	8 OZ	Q350	12 OZ	Q480
PICANA	8 OZ	Q180	2 OZ	Q240
ENTRAÑA	1/2	Q260	1	Q420
ASADO DE TIRA	1/2	Q220	1	Q370
T-BONE			1	Q640

SERVIDO CON 2 GUARNICIONES Y 2 SALSAS A SU ELECCIÓN
Served with 2 sides and 2 sauces of your choice

Salsa de pimientas, Chimichurri de la casa, salsa bearnesa, Salsa de vino tinto, Salsa de mostaza, Salsa de hongos, Salsa de queso azul
Pepper sauce, house chimichurri, béarnaise, red wine sauce, mustard sauce, mushroom sauce, blue cheese sauce.

Pure de patatas, Fritas, Fritas con parmesano y aceite de trufas, Patatas fritas dulces, Champiñones asados a las hierbas, Ensalada verde de la casa, Zanahorias glaseadas, Elotes asados
Mashed potatoes, fries, Parmesan truffle fries, sweet potato fries, herb-roasted mushrooms, house green salad, glazed carrots, grilled corn.



Lácteos
Dairy



Libre de Gluten
Gluten Free



Nueces
Walnuts



Pescados y Mariscos
Fish and seafood



Cerdo
Pig

SOMETHING SWEET



FRUTAS DE ESTACION AL JOSPER

Q55

Servido con miel de sabayón y tomillo
Served with sabayon honey and thyme



CRUMBLE DE MANZANA

Q55

Con crujiente de canela, helado de vainilla,
natillas calientes y compota de frutas
*With cinnamon crunch, vanilla ice cream,
warm custard and fruit compote*



TARTA DE LIMÓN

Q45

Corteza de Biscoff, malvavisco tostado, helado
de miel y vainilla, granizado de lima
*Biscoff crust, toasted marshmallow, honey
vanilla ice cream, lime granita*



NEW YORK CHEESECAKE

Q60

Con un sabor clásico de Nueva York
With classic New York flavor



Blu