BASALT

PERUVIAN CUISINE

BY CHEF OMAIRA MACHUCA

Classic Crudo

Local seabass, corn, coriander, classic leche de tigre — 120
قاروص محلي، ذرة، كزبرة، ليتشي دي تيغري كلاسيكية

290 kcal

Tiradito Chifero

Thinly sliced salmon, scallions, lotus root, chifa leche de tigre — 135
شرائح سلمون رفيعة، بصل أخضر، جذر اللوتس، ليتشي دي تيغري شيفا

380 kcal

Scallop Tiradito

Torched scallops, celery, quinoa tuile, black sesame leche de tigre — 155
إسكالوب محمّر باللهب، كرفس، رقائق الكينوا، ليتشي دي تيغري بالسمسم الأسود

340 kcal

Chutoro Tartare

Pickled kohlrabi, avocado, crispy native potatoes, tumbo ponzu — 160
كولرابي مخلل، أفوكادو، بطاطس محلية مقرمشة، بونزو التومبو

380 kcal

Ceviche de Carretilla

Seared shrimps, octopus & baby squid, rocoto chili, plantain chips — 140
روبيان محمّر، أخطبوط وحبار صغير، فلفل روكوتو الحار، رقائق البلانتين

320 kcal

All prices are in ﷼ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

Patacones Bowl

Crispy vegetables, smashed avocado, crunchy quinoa
خضروات مقرمشة، أفوكادو مهروس، كينوا مقرمشة

330 kcal

120

Ensalada de Quinoa

Quinoa salad, Peruvian corn, cashew nuts, palm heart, gooseberry dressing
سلطة الكينوا، ذرة بيروفية، كاجو، قلب النخيل، صلصة عنب الثعلب

390 kcal

120

Cassava Tortilla

Mushrooms, romanesco, chimichurri, roasted corn
فطر، رومانسكو، صلصة تشيميتشوري، ذرة مقرمشة

350 kcal

110

Lamb Gyoza

Pumpkin locro, edamame, lamb jus
لوكرو اليقطين، إدامامي، صلصة لحم الضأن المركزة

380 kcal

130

Grilled Baby Squid

Corn puree, pineapple, panca pepper sauce
هريس الذرة، أناناس، صلصة فلفل بانكا

290 kcal

135

All prices are in ₪ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

Inspired by Peru's rich culinary heritage, our rice dishes bring together vibrant local flavours, fresh ingredients and diverse cultural influences, celebrating the comforting yet bold character of Peruvian cuisine.

Arroz con Mariscos

Grilled seabass, scallop and squid, meloso rice, edamame, peppers, parmesan foam — 230
قاروص مشوي، إسكالوب، حبار، أرز ميلوسو، إدامامي، فلفل، رغوة البارميزان

780 kcal

Arroz Chaufa

12-hour marinated chicken thighs or tofu, stir fried rice and quinoa, seasonal vegetables — 190
أفخاذ دجاج متبلة لمدة ١٢ ساعة أو توفو، أرز وكينوا مقليان، خضروات موسمية

670 kcal

Arroz Norteño

Confit duck leg, pegado rice, coriander, green peas, huancaina pepper sauce — 260
فخذ بط مطهو ببطء، أرز بيغادو، كزبرة، بازلاء خضراء، صلصة فلفل هوانكاينا

900 kcal

All prices are in ₪ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

Lomo

Stir fried beef tenderloin, native potatoes, asparagus, chifa sauce
فيليه لحم بقري مقلي سريعاً، بطاطس محلية، هليون، صلصة شيفا

780 kcal

280

Escabeche de Pescado

Squid ink tempura grouper, smoked cassava foam, aji amarillo sauce
هامور تمبورا بحبر الحبار، رغوة الكسافا المدخنة، صلصة آجي أماريلو

650 kcal

220

Quinotto de Hongos

Quinoa, shimeji and oyster mushrooms, citrus sauce
كينوا، فطر شيميجي وفطر المحار، صلصة الحمضيات

520 kcal

180

All prices are in ₪ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

The traditional South American art of charcoal cooking comes to life through our brasa menu. Harnessing the intense heat of the Josper charcoal oven, each dish develops a distinctive smoky depth, perfect caramelization and vibrant flavours.

Langostinos Trio

Grilled local tiger prawns, aji panca marinade — 255
٣ حبات روبيان نمر محلي مشوي، تتبيلة آخي بانكا
480 kcal

Cordero 350g

Grilled New Zealand grass fed lamb rack, miso marinade — 270
ريش ضأن نيوزيلندية مشوية من أغنام تتغذى على العشب، بتتبيلة الميسو
750 kcal

Pollo 350g

Smoked local corn fed half chicken, dry Peruvian chili marinade — 220
نصف دجاجة محلية مدخنة، مغذاة على الذرة، متبلة بتوابل الفلفل البيروفي المجفف
650 kcal

Asado de Tira 500g

12-hour braised Australian wagyu ribs — 320
أضلاع واغيو أسترالية مطهوة ببطء لمدة ١٢ ساعة
1150 kcal

Please select two side dishes and one sauce of your choice.

All prices are in د.إ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

Side Dishes

Native Roasted Potatoes بطاطس محلية مشوية	55
Grilled Baby Corn ذرة صغيرة مشوية	60
Grilled Asparagus هليون مشوي	65
Creamy Quinoa كينوا كريمية	65

Sauces

Huancaina
هوانكاينا

Chimichurri
تشيميتشوري

Purple Corn Jus
صلصة الذرة البنفسجية المركزة

Acevichada Sauce
صلصة أسيفيتشادا

All prices are in د.إ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

TASTING MENU
ALTITUDE

PER PERSON | 580
BEVERAGE PAIRING | +280
تنسيق المشروبات مع الأطباق | +٢٨٠

Ceviche & Tiradito Platter

Classic crudo, ceviche de carretilla, tiradito chifero
كرودو كلاسيكي، سيفيتشي دي كاريتيا، تيراديتو تشيفيرو
320 kcal

Lamb Gyoza

Pumpkin locro, edamame, lamb jus
لوكرو اليقطين، إداماميي، صلصة لحم الضأن المركزة
380 kcal

Cassava Tortilla

Mushrooms, romanesco, chimichurri, crunchy corn
فطر، رومانسكو، صلصة تشيميتشوري، ذرة مقرمشة
350 kcal

Escabeche de Pescado

Squid ink tempura grouper, smoked cassava foam, aji amarillo sauce
هامور تمبورا بحبر الحبار، رغوة الكسافا المدخنة، صلصة آخي أماريلو
650 kcal

Asado de Tira

12-hour braised Australian wagyu ribs, corn puree, purple corn sauce
أضلاع واغيو أسترالية مطهوة ببطء لمدة ١٢ ساعة، هريس الذرة، صلصة الذرة الأرجوانية
1150 kcal

Andoa 70% Chocolate Tart

Peruvian single origin chocolate tart, charred corn ice cream
تارت شوكولاتة بيروفية أحادية المنشأ، آيس كريم الذرة المشوية
1600 kcal

All prices are in ₪ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

TASTING MENU
VEGANO

PER PERSON | 475
BEVERAGE PAIRING | +280
تنسيق المشروبات مع الأطباق | +٢٨٠

Patacones Bowl

Crispy vegetables, smashed avocado, crunchy quinoa
خضروات مقرمشة، أفوكادو مهروس، كينوا مقرمشة

330 kcal

Empanadas

Artichoke, tomato salsa, olive emulsion
خرشوف، طماطم، مستحلب الزيتون

280 kcal

Cassava Tortilla

Mushrooms, romanesco, chimichurri, crunchy corn
فطر، رومانسكو، صلصة تشيميتشوري، ذرة مقرمشة

350 kcal

El Maiz

Roasted baby corn, choclo puree, tofu cream
ذرة صغيرة مشوية، هريس ذرة تشوكلو، كريمة التوفو

250 kcal

Quinotto de Hongos

Quinoa, shimeji & oyster mushroom sauce, citrus sauce
كينوا، صلصة فطر الشيميجي والفطر المحاري، صلصة الحمضيات

520 kcal

Mazamorra Morada

Purple corn sago pudding, roasted pineapple, coconut sorbet
بودينغ الساغو بالذرة الأرجوانية، أناناس مشوي، سوربيه جوز الهند

280 kcal

All prices are in ﷼ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

Desserts

Tres Leches Cake

Vanilla sponge cake soaked in three kinds of milk, pecans, tamarillo sorbet
كيك إسفنجي بالفانيليا منقوع بثلاثة أنواع من الحليب، جوز البيكان، سوربيه التاماريلو

720 kcal

75

Mazamorra Morada

Purple corn sago pudding, roasted pineapple, coconut sorbet
بودينغ الساغو بالذرة الأرجوانية، أناناس مشوي، سوربيه جوز الهند

580 kcal

80

Andoa 70% Chocolate Tart

Peruvian single origin chocolate tart, charred corn ice cream
تارت شوكولاتة بيروفية أحادية المنشأ، آيس كريم الذرة المشوية

700 kcal

95

Selection of Peruvian Inspired Ice Cream & Sorbets

Pineapple & coconut / purple corn / Peruvian single origin chocolate / tamarillo / guava & coriander / mango & aji amarillo
أناناس وجوز الهند / ذرة أرجوانية / شوكولاتة بيروفية أحادية المنشأ / تاماريلو / جوافة وكزبرة / مانجو وآجي أماريلو

380 kcal

30

Signature Platter

Selection of tres leches cake, mazamorra morada, chocolate tartlet, ice cream and sorbets
تشكيلة من كيك تريس ليتشيس، مازامورا مورادا، تارت الشوكولاتة، الآيس كريم والسوربيه

1600 kcal · Serves 2 guests

175

All prices are in ₪ and including 15% tax. Menu items can be amended based on preferences.
Please inform your waiter of any food allergy or special dietary requirements prior to placing your order.

BASALT