

BOCADOS







STEAK HOUSE

Chef Alvaro Blancas



ENTRADAS

 Taco Acorazado Short Rib y Rib Eye	\$250	Chicharrón Guacamole	\$200
 Dados de Atún Ponzu, Cilantro, Chile Serrano, Cebolla	\$250	 Mejillones Sorrentinos Salsa Pomodoro, Vino Blanco, Ajo, Echalote	\$230
 Provolone a La Parrilla  Pimientos Rostizados, Aceite de Romero	\$200	 Pastel de Cangrejo  Jengibre, Salsa Bernesa Picante	\$250

ENSALADAS

 César Romana, Crouton de Ajo, Parmesano	\$280	 Corazón de Lechuga Panceta, Iceberg, Queso de Cabra, Aderezo Italiano	\$240
 Bocados  Arugula, Espinaca Baby, Kale, Radicchio, Tomate Cherry, Pera, Aderezo de su Elección	\$240	 Caribeña  Variedad de Lechuga, Arúgula Baby, Betabel, Pimientos, Queso Panela, Vinagreta de Mostaza y Balsámico	\$200

SOPAS

 Cola de Res Cebolla, Ajo, Laurel, Clavo	\$180	 Almeja Jengibre, Cebolla, Ajo	\$180
Cebolla Crostitini de Queso Añejo	\$160	Sopa de Lentejas Chorizo, Huevo Pochado	\$180

PRINCIPALES

 Camarones New Orleans Estilo Mardi Gras	\$420	Brisket Braseado Cebolla Caramelizada, Vegetales	\$350
 Salmón del Pacífico  Mantequilla de Soya, Vegetales Salteados	\$380	Pollo Rostizado Ensalada Mixta, Aderezo de Balsámico	\$420
 Pesca del Día Vegetales Parrilla	\$390	Risotto Champiñones o Espárragos	\$300
 Pasta a Su Elección Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Linguine, Rigatoni o Mini Tortellini Salsas: Pomodoro, Ragu o Arrabiata	\$230	Lomo de Cerdo en Adobo Puré de Zanahoria Asada con Hojuelas de Ajo, Reducción de Miel	\$380

BOCADOS

STEAK HOUSE

Chef Alvaro Blancas

ESPECIALIDADES

Filete	230 g \$1,200 290 g \$1,500	Mar & Tierra 🍷	\$1,900
Rib Eye 400 g	\$1,250	Filete y Langosta 230 g c/u	
New York 400 g	\$850	Rib Eye Wagyu 🍷	Precio de Mercado
		Cola de Langosta 🍷	Precio de Mercado

CORTES AÑEJADOS

35 a 50 Días

Cowboy 560 g 🍷	\$2,000	Rib Eye 400 g	\$1,750
Bone-In Rib Eye 560 g 🍷	\$2,000	New York 400 g	\$950
Porterhouse 850 g 🍷	\$2,400		
	(Para compartir)		

GUARNICIÓN

🌿 Papa Horno	\$150	🌿 Espárragos a la Parrilla	\$150
🌿 Puré de Papa con Ajo	\$150	🌿 Espinacas Salteadas	\$150
🌿 Papas a la Francesa	\$150	🌿 Vegetales Gratinados	\$150
🌿 Champiñones Salteados	\$150	🌿 Elote de Feria	\$150
🌿 Vegetales a la Parrilla	\$150	🍷 Macarrones con Langosta 🍷	\$380

Todas las opciones son 🌿 con excepción Macarrones con Langosta

SALSAS

Bernesá	Raíz Fuerte
Holandesa	Chimichurri
🍷 Bocados	Cabernet Demi



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.