



ENTRADAS

AROS DE CEBOLLA

Crujientes aros de cebolla con un trío de salsas: BBQ de chipotle, alioli y pesto de cilantro.

PALOMITAS DE CANGREJO

Crujientes bolitas de pulpa de cangrejo, acompañadas de tártara de pepino y menta.

CAMARONES CRUJIENTES

Camarones rellenos de queso crema al té limón, envueltos en pasta crujiente, servidos con dip de eneldo y chutney de mango-habanero.

DIP

Dip caliente de alcachofa, jitomate deshidratado, espinacas y queso Brie, servido con pan pita.

GUACAMOLE

Aguacate fresco con jitomate, cebolla, cilantro y chile serrano, acompañado de totopos al horno.

DEDOS DE QUESO CHEDDAR

Bastones de queso cheddar empanizados y sazonados con especias, acompañados de aderezo de albahaca y chutney de piña con habanero.

CÁSCARAS DE PAPA

Crujientes cáscaras de papa rellenas con salteado de champiñones trufados, queso cheddar gratinado y germinados de mostaza.

COMBO

Haga su propia combinación de snacks eligiendo 4 variedades de nuestro menú.

JALAPEÑOS EMPANIZADOS

Jalapeños rellenos de queso crema con salsa BBQ ahumada y pico de gallo de tomatillo al mango.

ENSALADAS

ENSALADA CHINA

Lechugas mixtas, col china, chícharos chinos, cacahuates tostados, zanahoria, cilantro, albahaca, chile de árbol y aderezo de wasabi, ajonjolí y miel. Servida con camarones a la parrilla marinados en 5 especias y crujientes de wonton.

ENSALADA ESPINACA Y ARÚGULA CON ATÚN EN COSTRA DE AJONJOLÍ

Mezcla de espinacas, arúgula, champiñones salteados, tomate campari, espárrago, radicchio, pepino y zanahoria con aderezo de cilantro, acompañada de atún en costra de ajonjolí.

LA CÉSAR

Aderezo de anchoas y queso Parmesano, crotones de pan campesino con chipotle y perejil.

ENSALADA CHOP

Lechuga romana, radicchio, rábanos, queso Feta, cebolla morada, pepino, tomate cherry, cebolla cambray, palmitos, aceitunas kalamata y aderezo ranch al orégano.

SOPAS

CREMA DE ESPÁRRAGOS

Con láminas de espárragos y queso Parmesano.

SOPA DEL CHEF

Pregunte al mesero por la sopa del día.

CREMA DE ALMEJA

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA DE QUESO

100% carne de res Angus a la parrilla, servida con queso Gouda en bollo de brioche.

ESPECIAL

100% carne de res Angus a la parrilla con queso suizo, champiñones salteados y tocino en bollo de brioche.

MAR Y TIERRA

De res Angus, langosta del caribe, espárragos al grill, mayonesa de cebollín y limón, germen de alfalfa y tomate asado con albahaca, en pan ciabatta.

A LA PIMIENTA

De res Angus, queso Brie, salsa de 3 pimientos y brandy, cebollas salteadas y tomates cherry marinados, servida en baguette de semilla de amapola.

KOBE

Carne de kobe americana, foie gras, puré de hongos trufados, cebolla y pimientos confitados, salsa de madeira en pan ciabatta.



MEDITERRÁNEA

Carne de cordero de Nueva Zelanda con queso Feta, pepino, berenjena asada, pimientos rostizados al balsámico y tapenade de aceitunas kalamata con salsa de menta, tomate y perejil en pan campesino.

DEL TROMPO

Carne de cerdo con cebolla y ajo a la parrilla, marinada en el tradicional adobo de pastor con mayonesa de cilantro, piña asada, queso Oaxaca y salsa xnipec. Servido en un bollo de cilantro hecho en casa.

HAMBURGUESA DE ATÚN PICANTE

De atún fresco con rabo de cebolla cambray, jengibre, ajonjolí blanco y negro, servida en bollo de cilantro con mayonesa de chipotle y ensalada agrídulce de pepino.

VEGGIE

Portobello al grill, pimiento rostizado, berenjenas, aros de cebolla, jitomate y lechuga con pesto de cilantro. Se sirve sin pan y no contiene gluten.

PAVO POLLO

De pavo y pollo con especias, bañada con salsa BBQ de chipotle ahumado, arúgula, cebolla asada, queso de cabra y granos de elote dulce en pan de maíz.

AL PASTOR

Camarones adobados al chile guajillo, envueltos en tocino, con piña, cilantro, salsa verde cruda, cebolla marinada al limón, orégano y aderezo de chipotle, servida en bollo de cilantro.

TRÍO

Degustación de 3 mini hamburguesas.

CANGREJO CRUJIENTE

Cangrejo de concha suave empanizado y sazonado con especias, mayonesa de ají amarillo y ensalada de col, servida en bollo de cilantro.

EL ZARANDEADO

Pesca del día marinada en adobo de zarandeado con sal, pimienta y ajo, acompañada de lechuga chicoria, aguacate, tomate, pepino, coronada con salsa xnipec y salsa mulata. Servido en pan chapata.

LANGOSTA

Medallones de langosta a la parrilla con tocino, chutney de mango-habanero, gratinada con queso Cheddar y cebolla curtida al orégano, servida en bollo de alcaparras.

CARNE Y POLLO

Cocinados a la parrilla. Incluye únicamente el corte y la salsa a su elección, y la guarnición se ordena aparte.

FILETE MIGNON ANGUS

RIB EYE ANGUS

PECHUGA DE POLLO MARINADA EN AJO Y ROMERO

SALSAS A ELEGIR

- SALSAS DE BRANDY A LAS 3 PIMIENTAS
- SALSAS MARSALA
- SALSAS CREMOSAS DE HONGOS SILVESTRES
- SALSAS DE ACHIOTE Y CHILE HABANERO
- COMPOTAS DE CEBOLLA AL OPORTO
- SALSAS BBQ AHUMADAS

PESCADO

Cocinados a la parrilla. Incluye únicamente el pescado y la salsa de su elección, y la guarnición se ordena aparte.

FILETE DE ATÚN

SALMÓN FRESCO

PESCA DEL DÍA

SALSAS A ELEGIR

- MANTEQUILLA BLANCA CON LIMÓN Y CEBOLLÍN
- SALSAS DE LANGOSTA AL ESTRAGÓN
- SALSAS CREMOSAS DE CILANTRO Y CHIPOTLE
- MOJOS DE AJO
- ALIOLI
- SALSAS DE TOMATE Y ALBAHACA



PARA ACOMPAÑAR

ESPINACAS A LA CREMA

Salteadas con mantequilla, queso crema y queso Gouda.

MACARRONES GRATINADOS

Macarrones gratinados con queso Cheddar.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA

PAPAS ROSTIZADAS

Con cebolla, romero y ajo.

PAPAS FRITAS DE CAMOTE

A la pimienta quebrada.

PAPAS A LA FRANCESA

PAPAS GAJO SAZONADAS

VEGETALES SALTEADOS

PAPAS CURLY

PAPAS FRITAS CON PARMESANO Y TRUFA

PAPA AL HORNO

Con crema de cebollín, queso Parmesano y tocino.

CACEROLA DE PASTA

Con pasta penne, ajo rostizado y salsa carbonara.

BRÓCOLI Y COLIFLOR A LA PARRILLA

Con ajo, tomillo y limón.

PEPINILLOS AGRÍOS CRUJIENTES

Pepinillos crujientes al témpura acompañados con aderezo de albahaca.