

BOCADOS

STEAK HOUSE

ENTRADAS

TACO ACORAZADO 130 g	\$360	CÓCTEL DE CAMARÓN 150 g	\$260
Short Rib y Rib Eye		Acompañado con Salsa Coctelera de Raíz Fuerte	
VARIEDAD DE EMPANADAS 50 g (Por Pieza)	\$260	SASHIMI DE ATÚN 142 g	\$260
Carne Vegetales y Queso		Salsa de Soya, Chile Serrano, Cebolla Morada, Ensalada de Wakame, Semilla de Ajonjolí	
MEJILLONES SORRENTINOS 160 g	\$260	PASTEL DE CANGREJO 180 g	\$260
Salsa Pomodoro, Vino Blanco, Ajo, Echalote		Mix de Lechugas, Salsa Tartara, Aceite de Olivo	
 WAGYU CARPACCIO 100 g	\$990		
Alta Calidad, Arriba de USDA Prime			

ENSALADAS

CÉSAR 140 g	\$260	CORAZÓN DE LECHUGA 180 g	\$260
Romana, Crouton de Ajo, Parmesano		Tocino Crujiente, Aderezo de Queso Azul	
BOCADOS 230 g	\$260	ENSALADA DE PROSCIUTO Y BURRATA 210 g	\$260
Pera, Nuez Caramelizada, Tocino Crujiente, Tomate Cherry		Higos, Tomate Cherry, Pesto y Aderezo Balsámico	

ADEREZO A SU ELECCIÓN

Balsámico | Ranch | Queso Azul | Italiano | César

SOPAS

SOPA BOULLABESA 180 g	\$260	SOPA DE CEBOLLA 240 ml	\$260
Mejillón, Pescado, Camarón, Almeja		Cebolla Amarilla, Consomé de Res, Queso Suizo, Domo de Feite	
ALMEJA 300 ml	\$260		
Jengibre, Cebolla, Ajo			



PRINCIPALES

CAMARONES SCAMPY 120 g	\$480	COSTILLAS DE CERDO BBQ 320 g	\$440
Salsa Cremosa de Ajo, Perejil, Parmesano, Fettuccine		Papas Fritas y Maíz Dulce	
SALMÓN DEL PACÍFICO 180 g	\$520	POLLO AL CHIMICHURRI 320 g	\$360
Puré de Betabel, Miel y Salsa de Tinta de Calamar		Ensalada Mixta	
PESCA DEL DÍA 180 g	\$520	RISOTTO 120 g	\$360
Risotto de Gambas, Verduras en Escabeche		Con Champiñones	
LASAGNA NAPOLITANA 330 g	\$420	PULPO A LAS BRASAS 210 g	\$560
Salchicha, Queso Ricotta y Mozzarella		En Aceite con Ajo, Chipotle y Puré de Papa	



 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.

BOCADOS

STEAK HOUSE

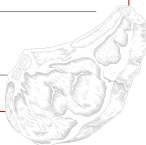
ESPECIALIDADES

FILETE 230 g	\$1,350	MAR & TIERRA	\$1,400
RIB EYE 400 g	\$1,200	Filete 180 g y Camarones 4 pzs	
NEW YORK 400 g	\$1,000	TOMAHAWK Por gramo 🍴	Precio de Mercado
RACK DE CORDERO 220 g 🍴	\$990	COLA DE LANGOSTA Por gramo 🍷 🍴	Precio de Mercado
Puré de Papa, Vegetales Asados, Salsa de Romero		RIB EYE WAGYU Por gramo 🍴	Precio de Mercado

CORTES AÑEJADOS

35 A 50 DÍAS

COWBOY 600 g 🍴	\$1,800	RIB EYE 400 g	\$1,350
BONE-IN RIB EYE 600 g 🍴	\$1,900	NEW YORK 400 g	\$1,100
PORTERHOUSE (PARA COMPARTIR) Por gramo 🍴 \$2,100			



TÉRMINO DE LA CARNE

ROJO Muy rojo Centro frío	MEDIO ROJO Rojo Centro tibio	MEDIO Centro rosado	MEDIO COCIDO Ligeramente rosado	BIEN COCIDO No rojo Ni rosado
--------------------------------	-----------------------------------	------------------------	------------------------------------	------------------------------------

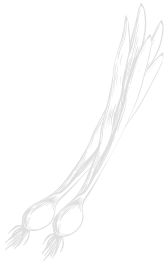
GUARNICIÓN

VEGETALES ASADOS 240 g 🌱 🍷	\$180
PAPA HORNO 210 g 🍷	\$160
PURÉ DE PAPA CON AJO 120 g 🌱 🍷	\$140
PAPAS A LA FRANCESA 180 g 🌱	\$140
CHAMPIÑONES SALTEADOS 150 g 🌱 🍷	\$180
MACARRONES CON QUESO 6 oz 🌱	\$180
ESPINACAS A LA CREMA 150 g 🌱	\$180
ELOTES ASADO CON ALIOLI DE MORITA 240 g 🌱 🍷	\$140
MACARRONES CON LANGOSTA 250 g 🍷 🍴	\$1,700



SALSAS

BERNESA
PIMIENTA ROSA
BOCADOS 🍷
RAÍZ FUERTE
CHIMICHURRI
CABERNET DEMI
QUESO AZUL



CHEF ALFREDO BAZÁN

- 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.