

BOCADOS

STEAK HOUSE

ENTRADAS

TACO ACORAZADO 130 g 🌱 Short Rib y Rib Eye	\$320	CÓCTEL DE CAMARÓN 150 g 🍷 Acompañado con Salsa Coctelera de Raíz Fuerte	\$250
EMPANADAS ARGENTINAS MIXTAS 120 g (2 Piezas) Carne, Espinaca con Elote	\$290	BRAZO DE PULPO 150 g 🍷 Tomate Cherry, Vinagreta de Alcaparras, Sandía	\$450
MEJILLONES SORRENTINOS 160 g 🍷 Salsa Pomodoro, Vino Blanco, Ajo, Echalote	\$230	PASTEL DE CANGREJO 160 g 🍷🌶️ Ensalada Mixta, Aderezo mil Islas	\$490
		SRF 極 WAGYU CARPACCIO 100 g 🌱🍷🌶️ High quality, Above, USDA Prime	\$1,100

ENSALADAS

CÉSAR 🌱 Romana, Crouton de Ajo, Parmesano	\$310	CORAZÓN DE LECHUGA Tocino, Tomate Cherry, Aderezo de Queso Azul	\$240
BOCADOS 🌱 Pera, Nuez caramelizada, Jamón Serrano, Arúgula, Tomate Cherry	\$360	CAPRESSE Burrata, Tomate, Albahaca, Pesto, Balsámico	\$390

ADEREZO A SU ELECCIÓN

Balsámico | Ranch | Queso Azul | Italiano | César

SOPAS

SOPA BOULLABESA 🍷🌱 Mejillón, Pescado, Camarón, Almeja	\$210	CREMA DE ALMEJA 🍷 Jengibre, Cebolla, Ajo	\$210
CEBOLLA Crostiti de Queso Añejo	\$180		

PRINCIPALES

CAMARONES SCAMPY 250 g 🍷 Salteados con Vino Blanco, Ajo, Mantequilla, Perejil, Tagliatelle, Parmesano	\$450	HAMBURGUESA BBQ 200 g Carne de Res, Brisket BBQ, Queso de Cabra, Cebolla Caramelizada, Pan de Centeno Negro	\$420
SALMÓN DEL PACÍFICO 200 g 🌱🌱 Puré Dubary, Tagliatelle de Zanahoria, Espinacas	\$410	POLLO AL CHIMICHURRI 400 g Ensalada Mixta	\$280
PESCA DEL DÍA 180 g 🌱 Arroz salvaje, Salsa de Tinta de Calamar, Vegetales Glaseados	\$400	RISOTTO Con Champiñones	\$280
PASTA A SU ELECCIÓN Spaghetti 🌱 Penne Tagliatelle Linguine Rigatoni	\$270	SCHNITZEL DE CERDO 160 g Guarnición a Escoger: Puré de Papa Papas a la Francesa Ensalada Mixta	\$390
SALSAS: Alfredo Pomodoro			

🐟 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

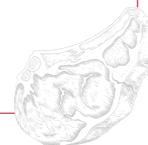
ESPECIALIDADES

FILETE	230 g \$1,250 290 g \$1,350	MAR & TIERRA	\$1,350
RIB EYE 400 g	\$1,250	Filete 230 g y Camarones 4 pzs	
NEW YORK 400 g	\$1,100	TOMAHAWK Por gramo 	Precio de Mercado
RACK DE CORDERO 220 g 	\$950	COLA DE LANGOSTA  	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 570 g 	\$1,650	RIB EYE 400 g	\$1,450
BONE-IN RIB EYE 600 g 	\$1,900	NEW YORK 400 g	\$1,300
PORTERHOUSE (PARA COMPARTIR) Por gramo 		\$2,400	



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

PAPA HORNO 	\$125
PURÉ DE PAPA CON AJO  	\$125
PAPAS A LA FRANCESA 	\$125
CHAMPIÑONES SALTEADOS  	\$180
VEGETALES A LA PARRILLA  	\$180
ESPINACAS A LA CREMA 	\$160
ESQUITE EN MANTEQUILLA DE LIMÓN Y CILANTRO  	\$180
MACARRONES CON LANGOSTA 250 g  	\$1,600



SALSAS

BERNESA
HOLANDESA
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.