

BOCADOS

STEAK HOUSE

ENTRADAS

TACO ACORAZADO 130 g 🍷 Short Rib y Rib Eye	\$250	CHICHARRÓN & GUACAMOLE Salsa Mexicana	\$220
CAMARONES CON SALSA COCKTAIL 120 g 🍷 Brandy, Raiz Fuerte, Limón Amarillo	\$250	MEJILLONES SORRENTINOS 160 g 🍷 Salsa Pomodoro, Vino Blanco, Ajo, Echalote	\$230
BRAZO DE PULPO 150 g 🍷 Tomate Cherry, Vinagreta de Alcaparras y Sandia	\$450	PASTEL DE CANGREJO 80 g 🍷🔥 Jengibre, Salsa Bernesa Picante	\$270

ENSALADAS

CÉSAR 🌱 Romana, Crouton de Ajo, Parmesano	\$280
BOCADOS 🌱🍷 Arúgula, Espinaca Baby, Kale, Radicchio, Tomate Cherry, Pera, Aderezo de su Elección	\$240
CORAZÓN DE LECHUGA 🌱 Panceta, Iceberg, Queso de Cabra, Aderezo Italiano	\$240
CAPRESSE Burrata, Tomate, Albahaca, Pesto, Balsámico	\$290

SOPAS

CREMA DE PAPA Y PORO Cebolla, Morron Verde, Chile Serrano, Apio	\$180
CEBOLLA Crostini de Queso Añejo	\$180
ALMEJA 🍷 Jengibre, Cebolla, Ajo	\$210
SOPA BOULLABESA 🌊🍷 Mejillón, Pescado, Camarón, Almeja	\$210



PRINCIPALES

CAMARONES SCAMPY 250 g 🍷 Salteados con Vino Blanco, Ajo, Mantequilla, Perejil, Tagliatelle y Parmesano	\$510	RACK DE CORDERO PROVENZAL 220 g Puré de Papa, Vegetales Asados, Salsa de Romero	\$850
SALMÓN DEL PACÍFICO 180 g 🌊🍷 Mantequilla de Soya, Vegetales Salteados	\$410	POLLO AL CHIMICHURRI 300 g Ensalada Mixta	\$350
PESCA DEL DÍA 180 g 🌊 Arroz Salvaje, Mantequilla, Vino Blanco, Tinta de Calamar	\$350	RISOTTO Champiñones o Espárragos	\$330
PASTA A SU ELECCIÓN 🍷 Spaghetti Penne Tagliatelle Linguine Rigatoni	\$270	CHULETA DE CERDO 200 g 🍷🔥 Puré de Papa, Queso Azul, Col de Brúcelas, Salsa BBQ Chipotle	\$550

SALSAS: Alfredo | Arrabiata | 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 \$1,500 290 g \$1,750	MAR & TIERRA	\$2,900
RIB EYE 400 g	\$1,350	Filete 230 g y Camarones 4 pzs	
NEW YORK 400 g	\$1,100	TOMAHAWK Por gramo 🍷	Precio de Mercado
FLAT IRON 340 g	\$850	COLA DE LANGOSTA 🍷 Por gramo	Precio de Mercado
		RIB EYE WAGYU 🍷 Por gramo	Precio de Mercado

CORTES AÑEJADOS

35 A 50 DÍAS

COWBOY 570 g 🍷	\$2,350	RIB EYE 400 g	\$1,750
BONE-IN RIB EYE 570 g 🍷	\$2,350	NEW YORK 400 g	\$1,200
PORTERHOUSE (PARA COMPARTIR) 850 g 🍷		\$2,600	



TEMPERATURA DE LAS CARNES



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 🌱🌾	\$160
PURÉ DE PAPA CON AJO 🌱🌾	\$160
PAPAS A LA FRANCESA 🌱	\$160
CHAMPIÑONES SALTEADOS 🌱🌾	\$160
VEGETALES A LA PARRILLA 🌱🌾	\$160
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA 🌱🌾	\$200
ESPINACAS A LA CREMA 🌱	\$160
TERRINA DE CAMOTE Y TOCINO	\$160
ELOTE ASADO 🌱🌾	\$160
MACARRONES CON LANGOSTA 🍷🍷	\$1,200

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.