

# BOCADOS

## STEAK HOUSE

### ENTRADAS

<b>TACO ACORAZADO 130 g</b> 🍷 Short Rib y Rib Eye	\$320	<b>CÓCTEL DE CAMARÓN 150 g</b> 🍷 Acompañado con Salsa Coctelera de Raíz Fuerte	\$250
<b>EMPANADAS ARGENTINAS MIXTAS 120 g (2 Piezas)</b> Carne, Espinaca con Elote	\$290	<b>BRAZO DE PULPO 150 g</b> 🍷 Tomate Cherry, Vinagreta de Alcaparras, Sandía	\$450
<b>MEJILLONES SORRENTINOS 160 g</b> 🍷 Salsa Pomodoro, Vino Blanco, Ajo, Echalote	\$230	<b>PASTEL DE CANGREJO 160 g</b> 🍷🍷 Ensalada Mixta, Aderezo mil Islas	\$490


### ENSALADAS

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

### ADEREZO A SU ELECCIÓN

Balsámico | Ranch | Queso Azul | Italiano | César

### SOPAS

<b>SOPA BOULLABESA</b> 🍷🍷 Mejillón, Pescado, Camarón, Almeja	\$210	<b>CREMA DE ALMEJA</b> 🍷 Jengibre, Cebolla, Ajo	\$210
<b>CEBOLLA</b> Crostitini de Queso Añejo	\$180		

### PRINCIPALES

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

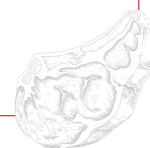
### ESPECIALIDADES

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 570 g	\$1,650	NEW YORK 400 g	\$1,300
PORTERHOUSE (PARA COMPARTIR) Por gramo		Precio de Mercado	



### TEMPERATURA DE LAS CARNES

ROJO  
Muy rojo | Centro frío

MEDIO ROJO  
Rojo | Centro tibio

MEDIO  
Centro rosado

MEDIO COCIDO  
Ligeramente rosado

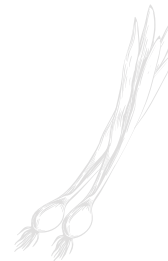
BIEN COCIDO  
No rojo | Ni rosado

### GUARNICIÓN

PAPA HORNO	\$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	\$220

### 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.