







# BOCA DOSSTK MIXOLOGY & GRILL

*Chef Alvaro Cortes*



## ENTRADAS

 <b>Taco Acorazado</b> Short Rib y Rib Eye	\$250	 <b>Dados de Atún</b> Ponzu, Cilantro, Chile Serrano, Cebolla	\$250
<b>Chicharrón</b> Guacamole	\$200	 <b>Mejillones Sorrentinos</b> Salsa Pomodoro, Vino Blanco, Ajo, Echalote	\$220
 <b>Provolone a La Parrilla</b>  Pimientos Rostizados, Aceite de Romero	\$220		







## ENSALADAS

 <b>César</b> Romana, Crouton de Ajo, Parmesano	\$250	 <b>Corazón de Lechuga</b> Panceta, Iceberg, Queso de Cabra, Aderezo Italiano	\$210
 <b>Bocados</b>  Arugula, Espinaca Baby, Kale, Radicchio, Tomate Cherry, Pera, Aderezo de su Elección	\$210	 <b>Caribeña</b>  Variedad de Lechuga, Arugula Baby, Betabel, Pimientos, Queso Panela, Vinagreta de Mostaza y Balsámico	\$210

## SOPAS

 <b>Cola de Res</b> Cebolla, Ajo, Laurel, Clavo	\$160	 <b>Almeja</b> Jengibre, Cebolla, Ajo	\$180
<b>Cebolla</b> Crostiti de Queso Añejo	\$180		

## PRINCIPALES

 <b>Camarones New Orleans</b> Estilo Mardi Gras	\$390	<b>Brisket Braseado</b> Cebolla Caramelizada, Vegetales	\$350
 <b>Salmón del Pacífico</b>  Tomates Rostizados, Betabel Baby	\$320	<b>Pechuga de Pollo Rostizada</b> Salsa de Hierbas Finas, Vegetales	\$290
 <b>Pesca del Día</b> Vegetales Parrilla	\$300	<b>Risotto</b> Champiñones o Espárragos	\$250
 <b>Pasta a Su Elección</b> Spaghetti, Penne, Tagliatelle, Linguine, Rigatoni o Mini Tortellini Salsas: Pomodoro, Ragu o Arrabiata	\$250	<b>Costillas de Cerdo</b>  Picante: Chile Quebrado, Soya, Jengibre o Estilo Bourbon BBQ	\$400

# BOCA DOSSTK

MIXOLOGY & GRILL




*Chef Alvaro Cortes*

## ESPECIALIDADES

Vacío 290 GRS	\$390	Rib Eye 290 GRS	\$660
Filete 170 GRS	\$590	Sirloin 350 GRS	\$390
New York 290 GRS	\$570	Mar & Tierra	\$550
Arrachera 350 GRS	\$390		










## CORTES AÑEJADOS

35 a 50 Días

Cowboy 560 GRS 	\$1,800	Rib Eye 290 GRS	\$900
Bone-In Rib Eye 560 GRS 	\$1,750	New York 290 GRS	\$860
Porterhouse 850 GRS 	\$2,050		

Para compartir

## GUARNICIÓN

 Papa Horno	\$130	 Espárragos a la Parrilla	\$130
 Puré de Papa con Ajo	\$130	 Espinacas Salteadas	\$130
 Papas a la Francesa	\$130	 Vegetales Gratinados	\$130
 Champiñones Salteados	\$130	 Elote de Feria	\$130
 Vegetales a la Parrilla	\$130	Chorizo Asado	\$130

Todas las opciones son 

## SALSAS

Bernesa	Raíz Fuerte
Holandesa	Chimichurri
 Bocados	Cabernet Demi



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 cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.