

# BOCADOS

## STEAK HOUSE

### ENTRADAS

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

### ENSALADAS

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

### SOPAS

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



### PRINCIPALES

<b>CAMARONES</b> 250 g 🍷 Salteados con Vino Blanco, Ajo, Mantequilla, Perejil, Tagliatelle y Parmesano	\$510	<b>RACK DE CORDERO PROVENZAL</b> 120 g Puré de Papa, Vegetales Asados, Salsa de Romero	\$850
<b>SALMÓN DEL PACÍFICO</b> 180 g 🌊🍷 Mantequilla de Soya, Vegetales Salteados	\$410	<b>POLLO AL CHIMICHURRI</b> 300 g Ensalada Mixta	\$350
<b>PESCA DEL DÍA</b> 180 g 🌊 Arroz Salvaje, Mantequilla, Vino Blanco, Tinta Calamar	\$350	<b>RISOTTO</b> Champiñones o Espárragos	\$330
<b>PASTA A SU ELECCIÓN</b> 🍷 Spaghetti   Penne   Tagliatelle   Linguine   Rigatoni	\$270	<b>CHULETA DE CERDO</b> 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 🍷	Precio de Mercado
		Por gramo	
		RIB EYE WAGYU	Precio de Mercado
		Por gramo	

### 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 DE FERIA 🌱🍷	\$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.