

PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

SALMON SELLADO \$352.00

SEALED SALMON

Salmon en mantequilla acompañado de vegetales salteados en romero y tomillo
Sealed salmon with asparagus risotto and dill butter.

ATUN SELLADO \$401.00

FRESH SEALED TUNA

Atun con costar de ajonjolito mixto y chile quebrado acompañado de vegetales salteados en romero y tomillo
Sealed tuna with vegetables.

PASTAS

PASTAS

FETUCHINI CARBONARA \$134.00

Con tocino ahumado, nata, parmesano fresco y yema de huevo.
With smoked bacon, cream, fresh parmesan and egg yolk.

SPAGUETTI POMODORO \$158.00

Salsa pomodoro, albahaca y laminas de parmesano.
Pomodoro sauce, basil and fresh parmesan

FETUCHINI ALFREDO TRADICIONAL \$182.00

Nata, ajo fresco picado con aceite de oliva, queso parmesano y vino blanco.
Cream, fresh garlic, olive oil, parmesan cheese and White wine.

LO MEXICANO

FAJITAS

Mezcla de pimientos, hongos acompañada de frijoles refritos y arroz frito Y guacamole con tortillas a elección maíz o harina.

Mix of peppers and mushrooms served with beans, rice, guacamole and tortillas (corn or flour).

Arrachera / Flank Steak \$243.00

Pechuga de pollo/ Chicken breast \$219.00

ENCHILADAS SUIZAS \$213.00

Rellenas de pechuga de pollo bañadas en una cremosa salsa gratinadas con queso provolone
Chicken enchiladas with creamy sauce and melted provolone cheese.

MALTEADAS

MILKSHAKES

CHOCOLATE, VAINILLA, FRESA \$75.00

CHOCOLATE, VANILLA, STRAWBERRY

ENTRADAS

BAR BITES

NACHOS \$182.00

Totopos montados sobre frijol, bañados en queso cheddar, acompañados con pico de gallo, guacamole, crema acida y jalapeños.
Chips, with fried beans, cheddar cheese, pico de gallo guacamole, sour cream and jalapeños.

Pollo/ Add chicken \$195.00

Arrachera/Add flank steak \$220.00

QUESADILLAS TRADICIONALES \$194.00

Tradicional tortilla de harina con queso monterrey gratinado, acompañado de pico de gallo y guacamole.
Flour tortilla with melted monterrey cheese served with pico de gallo an guacamole

ALITAS BUFALO \$182.00

BUFALO WINGS

Alitas de pollo en salsa búfalo acompañadas de aderezo ranch y crudites.
Chicken wings with buffalo sauce, served with ranch dressing and crudites.

FISH AND CHIPS \$182.00

Filetes de pescado capeado acompañados de papas fritas y vinagre.
Fish sticks with french fries and vinegar

GUACAMOLE TRADICIONAL \$158.00

GUACAMOLE

Guacamole mexicano acompañado de totopos y salsa mexicana.

Mexican guacamole with chips and pico de gallo.

Camarón / Add shirmp \$200.00

SOPAS

SOUPS

SOPA AZTECA \$ 146.00

TORTILLA SOUP

Caldo de tomate y guajillo, tiras de tortilla frita, queso cotija, aguacate, crema y chile guajillo frito.
Tomato sauce and guajillo peppers, fried tortilla strips, avocado, cotija cheese, sour cream and fried guajillo peppers.

CREMA DE ELOTE \$146.00

CORN CREAMY SOUP

Montada sobre pan campesino, con elote tierno parrillado y perla de queso de cabra.
Served in sourdough bread bowl with grilled corn and goat cheese.

ENSALADAS

SALADS

ENSALADA CESAR CON POLLO **\$194.00** CHIKEN CESAR SALAD

Tierna lechuga aderezada con Cesar croton especiado, queso parmesano y pechuga a la parrilla.
Lettuce with Cesar dressing, seasoned croutons, parmesan cheese grilled chicken breast.

ENSALADA DE ESPINACAS **\$158.00** SPINACH SALAD

Espinaca tierna con queso de cabra, suprema de naranja y arándano.
Spinach with orange supreme, goat cheese and cranberries.

ENSALADA DE MANZANA Y FRESA CON PECHUGA DE POLLO **\$176.00** APPLE AND STRAWBERRY ORGANIC SALAD WITH CHICKEN

Selección de lechugas con fresa y manzana organica, birutas de nuez de castilla, Acompañada de pechuga parrillada en aceite de oliva con hierbas de olor y vinagreta o aderezo a su eleccion.
Lettuce, strawberry and apple, walnuts, served with chicken breast, olive oli and dressing.

SANDWICHES Y PANINIS

TUNA SANDWICH **\$134.00**

Ensalada de atun en pan 12 granos con tartara y lechuga
Tuna salad on 12 grain bread with tartar and lettuce.

BLT SANDWICH **\$158.00**

Pan 12 granos con alioli de arugula, corazón de lechuga, tomate, tocino y panela fresco
12 grain bread with aioli, tomatoe, fresh lettuce, crispy bacon and fresh panela cheese.

CLUB SANDWICH **\$182.00**

Pechuga de pollo, tocino, jamón ahumado, acompañado de papas sazonadas.
Chicken breast, bacon and smoked ham, with french fries.

PANINI DE ARRACHERA **\$231.00** FLANCK STEAK PANINI

Arrachera, pico de gallo, guacamole, queso provolone, acompañado de papas fritas.
Flank steak, pico de gallo, guacamole and provolone cheese, with french fries

PANINI DE PECHUGA **\$194.00** CHICKEN BREAST PANINI

Jugosa pechuga de pollo montada sobre lechuga china, arugula, tomate cherry y aderezo cesar con parmesano ralladao.
Chicke breast withn lettuce, arugula, cherry tomato and parmesan cheese.

HAMBURGUESA PRIME CHOICE **\$237.00** PRIME CHOISE HAMBURGER

240 grs. De carne prime, tocino, queso provolone, lechuga y tomate.
240 grs of prime choice meet, bacon , provolone cheese, lettuce and tomato.

TACOS TACOS

TRILOGIA DE TACOS **\$237.00** TACO TRILOGY

Arrachera, pollo adobado y camarón, con pico de gallo, cremoso de aguacate y salsa de la casa.
Flank steak, chicken with adobo, shrimp with creamy avocodo, pico de gallo and sauce of the house.

TACO DE PESCADO BAJA **\$158.00** BAJA FISH TACO

Filete de pescado rebozado, pico de gallo, cebollitas curtidas y cremoso de aguacate.
Fish fillet battered, with pico de gallo, tanned onions and creamy avocodo.

Caramón / Shrimp

\$180.00

PARRILLA GRILL

RIB EYE **\$595.00**

RIB EYE
350 grs. de Rib eye añejado con aceite de ajo y romero, acompañado de vegetales y puré rustico de papa.
350 grs. Of dry aged rib eye with rosemary and garlic oil, vegetables and rustic mashed potatoes.

ARRACHERA MARINADA **\$ 401.00** FLANK STEAK MARINATED

300 grs. de arrachera marinada acompañada de vegetales sarteneados, papas fritas o puré rustico de papa.
300 grs. of Flank steak with grilled vegetables, french fries or rustic mash potatoes.

FILETE NEW YORK **\$546.00** DRY AGED NEW YORK

350 grs de filete sellado a la parrilla con tomillo y aceite de ajo y romero, vegetales asados, papas fritas o puré rustico.
350 grs. of Sealed steak with rosemary and garlic oil, vegetables and rustic mashed potatoes.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA **\$206.00** GRILLED CHICKEN BREAST

230 grs. de Pechuga de pollo con tomillo y aceite de oliva, vegetales asados, papas fritas o puré rustico.
230 grs. of Chicken breast with thyme and olive oil, vegetables, french fries or rustic mashed potatoes.