

BOCADOS

STEAK HOUSE

ENTRADAS

TACOS DE CARNE 130g   Preparado Al Estilo Norteño De Nuestro País, Es Un Clásico De La Comida Callejera Mexicana	\$340	CÓCTEL DE CAMARÓN 170g   Camarón, Salsa Coctelera con Raíz Fuerte	\$300
VARIEDAD DE EMPANADAS 45 g (Por Pieza) Carne I Vegetales con Queso	\$150	TÁRTARA DE RES 70 g   Aceite de Chile, Alcaparra, Limón, Mostaza Antigua	\$260
TARTAR DE SALMÓN 130g Salmón Fresco y Aguacate Cremoso, Cebolla y Jalapeño Mezclado Con Una Vinagreta De Salsa Negra	\$320	PASTEL DE CANGREJO 180g   Mix de Lechugas, Salsa Mil Islas con Raíz Fuerte, Aceite de Oliva	\$350

ENSALADAS

CÉSAR   Lechuga Hidróponica, Crotón de Ajo, Queso Parmesano, Aderezo César de la Casa	\$230	CORAZÓN DE LECHUGA  Tocino Crujiente, Queso Azul, Aderezo de Blue Cheese	\$260
BOCADOS  Mix de Lechugas, Espinaca Baby, Arúgula, Tomate Cherry, Pera, Nuez Caramelizada, Tocino Crujiente, Aderezo de Vinagre Balsámico y Vainilla	\$280	BETABEL Y TZATZIKI   Betabel Horneado, Aderezo Tzatziki, Mix de Lechugas, Aderezo de Miel y Mostaza, Pistaches	\$360

ADEREZO A SU ELECCIÓN

Balsámico | Ranch | Queso Azul | Italiano | César

SOPAS

SOPA DE HONGOS SILVESTRES   Portobello, Champiñón, Zeta	\$220	CREMA DE ALMEJA  Jengibre, Cebolla, Ajo, Crema, Apio, Vino Blanco y Almeja Picada	\$270
SOPA DE CEBOLLA Cebolla Amarilla, Consomé de Res, Queso Suizo, Domo de Feite	\$220		

PRINCIPALES

TIRA DE ASADO 400 g Betabel Asado, Cebolla Cambray	\$850	COSTILLA BBQ 400g   Costilla tipo San Luis, Salsa BBQ de Chile Morita, Papas Fritas	\$550
SALMÓN CARIBEÑO 180 g   Salmón Asado, Espuma de Limón, Vegetales a la Parrilla	\$700	POLLO ROSTIZADO ESTILO SINALOA 400 g Medio Pollo en Salsa de Chile Guajillo, Vegetales Rostizados	\$450
PESCA DEL DÍA AL ALIOLI 180 g   Pesca del Día, Alioli de Hoja Santa, Vegetales Salteados	\$540	RISOTTO TRUFADO  Portobello Confitado en Aceite de Trufa	\$350
PASTA A SU ELECCIÓN Spaghetti I Penne I Fettuccini I Linguine I Rigatoni SALSAS: Alfredo I Pomodoro I Arrabiata	\$350	PULPO A LAS BRASAS 250 g   Pulpo Asado a las Hierbas Finas, Mix de Lechugas, Camote Asado	\$560
FILETE DE SIRLOIN VELVET Hongos Salteados, Papa Paja, Glaze Balsámico y Demi Glaze de Cabernet Sauvignon	\$850		

 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	250 g \$1,500 290 g \$1,750	MAR Y TIERRA	\$2,000
RIB EYE 400 g	\$1,750	COLA DE LANGOSTA 	Precio de Mercado
NEW YORK 400 g	\$1,350	Por gramo	
TOMAHAWK Por gramo 	Precio de Mercado	WAGYU RIB EYE Por gramo 	Precio de Mercado

CORTES AÑEJADOS

35 A 50 DÍAS

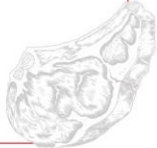
RIB EYE 400 g	\$2,050	NEW YORK 400 g	\$1,900
---------------	---------	----------------	---------

BOCADOS STEAK HOUSE Orgullosamente Sirve High Choice Angus

Angus de alta calidad es uno de lo grados premium de la USDA con un nivel de calidad grado A. Todos los cortes deben cumplir con un conjunto excepcional de criterios, antes de ser considerados para la etiqueta High Choice Angus. La selección asegura una carne con un marmoleo optimo, un rico sabor y una suavidad perfecta.

COWBOY 570 g 	\$2,685	BONE-IN RIB EYE 570 g 	\$2,585
--	---------	---	---------

PORTERHOUSE (Para Compartir) 850g 	\$3,100
T - BONE (Para compartir) 850 g 	\$3,100



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

SALSAS

PAPA HORNO 	\$180
PURÉ DE PAPA CON AJO 	\$180
PAPAS A LA FRANCESA 	\$180
CHAMPIÑONES SALTEADOS 	\$180
VEGETALES A LA PARRILLA 	\$180
ESPINACAS A LA CREMA 	\$180
ELOTES ASADOS CON ALIOLI	
DE MORITA 	\$180
MACARRONES	\$220

BERNESA 
PIMIENTA ROSA
BOCADOS 
RAÍZ FUERTE 
CHIMICHURRI 
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 cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.