

BOCADOS

STEAK HOUSE

ENTRADAS

TACO ACORAZADO 130 g 	\$250	CÓCTEL DE CAMARÓN 170 g  	\$280
Short Rib y Rib Eye		Acompañado con Salsa Coctelera de Raíz Fuerte	
VARIEDAD DE EMPANADAS 50 g (Por Pieza)	\$110	TARTAR DE SALMON 100 g 	\$300
Carne Elote con Queso Gouda Champiñones con Cilantro Chorizo Argentino con Queso		Aguacate, Jalapeño, Cilantro, Cebolla Morada, Aderezo de Aceite de Trufa con Salsa de Soya y Vino Tinto	
TARTAR DE RES 100 g	\$410	PASTEL DE CANGREJO BOCADOS 180 g  	\$330
Yema Cruda Curada en Salsa de Soya, Aderezo De La Casa con Aceite de Trufa, Cebollin, Alcaparra, Ralladura de Limón, Mostaza Dijon		Mix de Lechugas, Salsa Tártara, Aceite de Oliva	

ENSALADAS

CÉSAR 	\$280	CORAZÓN DE LECHUGA	\$240
Lechuga Romana, Crutón, Parmesano		Panceta, Iceberg, Queso Azul, Cebolla, Aderezo de Queso Azul, Tomate Cherry	
BOCADOS 	\$280		
Mix de lechugas, Espinaca Baby, Arúgula, Tomate Cherry, Pera, Nuez Caramelizada, Tocino Crujiente, Aderezo de Vinagre Balsámico y Vainilla			

ADEREZO A SU ELECCIÓN

Balsámico | Ranch | Queso Azul | Italiano | César

SOPAS

SOPA DE HONGOS   	\$210	ALMEJA 	\$210
Champiñones, Cremini, Setas, Elote, Jalapeño		Servida en pan, Jengibre, Cebolla, Ajo	
CEBOLLA	\$210		
Vino Oporto, Queso Gouda			



PRINCIPALES

SALMÓN DEL PACÍFICO 180 g  	\$410	PULPO A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI 180 g	\$450
Champiñon, Tomate Cherry, Ejote, Salsa de Limón		Seleccione Guarnición de su Preferencia	
FILETE DE PESCADO 180 g  	\$410	PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA 250 g	\$310
Puré de Coliflor, Coles de Bruselas		Cuscús Cremoso, Espárragos, Tomate Deshidratado	
COSTILLAS DE CERDO BBQ 290 g	\$410		
Costillas, Salsa BBQ, Papas a la Francesa, Elote			



 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 🍷 Filete 230 g y Camarones 4 pzs	\$2,000
RIB EYE 400 g	\$1,750	COLA DE LANGOSTA 🍷🦞 Por gramo	Precio de Mercado
NEW YORK 400 g	\$1,350		

CORTES AÑEJADOS

35 A 50 DÍAS

RIB EYE 400 g	\$2,100	NEW YORK 400 g	\$2,100
---------------	---------	----------------	---------

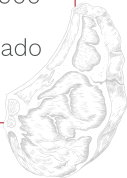


orgullosamente sirve Prime Black Angus

Prime Black Angus es considerado por la USDA como uno de los grados más altos en calidad y categoría premium. Todos los cortes deben cumplir con un conjunto excepcional de criterios.

La selección garantiza una carne con un marmoleo óptimo, un sabor rico y una suavidad perfecta.

COWBOY 500 g 🦞	\$2,900	BONE-IN RIB EYE 500 g 🦞	\$2,900
PORTERHOUSE 560 g 🦞 (Para Compartir)	\$3,600	TOMAHAWK 🦞 (Por Gramo)	Precio del Mercado



TEMPERATURA DE LAS CARNES

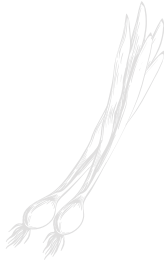
ROJO Muy rojo Centro frío	MEDIO ROJO Rojo Centro tibio	MEDIO Centro rosado	TRES CUARTOS Ligeramente rosado	BIEN COCIDO No rojo Ni rosado
--------------------------------	-----------------------------------	------------------------	------------------------------------	------------------------------------

GUARNICIÓN

PAPA HORNO 🍷	\$170
PURÉ DE PAPA CON AJO 🌿🍷	\$170
PAPAS A LA FRANCESA 🌿 (Agrega aceite de trufa)	\$170
CHAMPIÑONES SALTEADOS 🌿🍷	\$170
VEGETALES A LA PARRILLA 🌿🍷	\$170
ESPINACAS A LA CREMA 🌿🍷	\$170
ELOTE A LA PARILLA 🌿🍷🔥	\$170
MACARRONES	\$170

SALSAS

BERNESA 🍷
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.