



DINNER · CENA	3
KIDS MENU · MENÚ DE NIÑOS	7
DESSERTS · POSTRES	8



Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer. If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria, por favor informa a tu mesero.

 DAIRY PRODUCT
PRODUCTO LÁCTEO

 EGG
HUEVO

 TREE NUTS
NUECES

 PEANUTS
CACAHUATE

 SEEDS
SEMILLAS

 SOY
SOYA

 CELERY
APIO

 FISH
PESCADO

 SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

 SPICY
PICANTE

 MUSTARD
MOSTAZA

 SULFITES
SULFITOS

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

 VEGETARIAN
VEGETARIANO

 VEGAN
VEGANO

 GLUTEN FREE
SIN GLUTEN

 SUGAR FREE
LIBRE DE AZÚCAR



TO START WITH PARA COMENZAR

GRILLED CORN WITH GARLIC BUTTER / ELOTE ASADO EN MANTEQUILLA DE AJO 🥣 🥚

Grilled corn with garlic butter, chili aioli, Cotija cheese and fresh cilantro
Elote asado en mantequilla de ajo, alioli de chiles, queso Cotija y cilantro fresco

GRILLED ICEBERG LETTUCE / ICEBERG A LA PARRILLA 🥣 🥚 🌱

Cherry tomatoes, boiled egg, crispy bacon, croutons and house ranch dressing
Tomate cherry, huevo cocido, tocino crujiente, crotones y aderezo ranch artesanal

BEEF CARPACCIO / CARPACCIO DE RES 🥣 🌱

Thinly sliced beef tenderloin served with fresh mushrooms, roasted vegetable sauce, basil emulsion, and crispy quinoa
Finas láminas de filete de res acompañado de champiñones frescos, salsa de vegetales asados, una emulsión de albahaca y quinoa

CRISP ROMAINE LETTUCE / ENSALADA CÉSAR 🥣 🥚 🌱 🥬

Crisp romaine lettuce with classic caesar dressing and parmesan crisp
Crujiente lechuga romana con nuestro clásico aderezo césar y crocante de queso parmesano

GRILLED CAULIFLOWER / COLIFLOR A LA PARRILLA

Grilled cauliflower with zarandeado sauce, chickpea purée, local greens and radish
Zarandeado, puré de garbanzo, mix de lechugas locales y rábanos

EMPANADAS / EMPANADAS

BEEF EMPANADA / EMPANADA DE RES 🌱 🌶️

Beef empanada with roasted pepper chimichurri
Chimichurri de pimientos rostizados

SWEET CORN AND ONION / EMPANADA DE MAÍZ DULCE Y CEBOLLA 🌱

Sweet corn and onion empanada with pepper chimichurri
Chimichurri de pimientos

MUSHROOM SAUTÉ EMPANADA / EMPANADA CON SALTEADO DE HONGOS 🌱 🌶️

Mushroom sauté empanada with criolla sauce, chimichurri, macha sauce and borracha sauce
Salsa criolla, chimichurri, salsa macha y salsa borracha



SOPAS / SOUPS

MEAT POT / OLLA DE CARNE

Traditional beef and roasted vegetable soup
Sopa tradicional de carne de res con vegetales asados de temporada

POTATO SOUP / SOPA DE PAPA 🌱

Baked potato, angel hair noodles, roasted vegetable broth, chili oil
Papa asada, fideos cabello de ángel, caldo de vegetales asados, aceite de chile

COAL AND FIREWOOD CARBÓN Y LEÑA

RIB EYE STEAK / RIB EYE

NEW YORK STRIP STEAK / NEW YORK

BEEF TENDERLOIN / FILETE DE RES

GRILLED SKIRT STEAK / ARRACHERA A LA PARRILLA

JERK ROCK CORNISH GAME HEN / ROCK CORNISH AL ESTILO JERK

CHARCOAL SMOKED SALMON / SALMÓN AHUMADO A LAS BRASAS

GRILLED OCTOPUS / PULPO A LA PARRILLA



SIDE DISHES OF YOUR CHOICE **GUARNICIONES A SU ELECCIÓN**

BAKED RUSSET POTATO WITH BEEF JUICE AND SOUR CREAM
PAPA RUSSET ASADA CON JUGO DE CARNE Y CREMA

ROASTED SEASONAL VEGETABLES WITH HERB GREMOLATA
VEGETALES DE TEMPORADA ASADOS CON GREMOLATA DE HIERBAS

PURÉ DE PAPA / TRUFFLED POTATO PURÉE

TRUFFLE FRIES WITH PECORINO CHEESE AND PARSLEY
PAPAS FRITAS TRUFADAS CON PECORINO Y PEREJIL

CREAMED SPINACH
ESPINACAS A LA CREMA

SALSAS

RED WINE REDUCTION AND JUICE
REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y JUGO

TRADITIONAL CHIMICHURRI
CHIMICHURRI TRADICIONAL

BLACK PEPPER SAUCE 
SALSA DE PIMIENTA NEGRA

BÉARNAISE SAUCE 
SALSA BEARNESA



OUR SPECIALS NUESTROS ESPECIALES

STEAK HOUSE SPAGUETTI / ESPAGUETI STEAK HOUSE 🍷 🥘

Spaghetti with beef tenderloin tips and creamy portobello sauce
Espagueti con puntas de filete de res y salsa cremosa de portobello

PAN-FRIED BRAISED FISH IN WARM OIL / BRANZINO AL SARTÉN EN ACEITE TIBIO 🐟

Pan-seared branzino with confit garlic, olives, fresh herbs and confit cherry tomatoes
Branzino sellado con ajo confitado, aceitunas, hierbas frescas y tomates cherry confitados

SHRIMP WITH HEAD-ON / CAMARÓN CON CABEZA 🍷 🥘

Whole head-on shrimp in herb butter with grilled corn in BBQ sauce and roasted mushrooms
Camarones en mantequilla de hierbas, maíz amarillo a la parrilla en salsa BBQ y champiñones rostizados

BURGER GRILL / BURGER GRILL 🍷 🥘 🥗

Prime beef burger with cheddar cheese, caramelized onions, pickles, tomato, lettuce, bacon and brioche bun
Carne de res prime, queso cheddar, cebollas caramelizadas, pepinillos, tomate, lechuga, tocino y pan brioche

VEGAN CEVICHE-STYLE POWER BOWL / POWER BOWL VEGANO ACEVICHADO 🥗

Vegan ceviche-style bowl with roasted vegetables, coconut rice, beans, tomato, chili-lime emulsion and avocado
Vegetales asados, arroz al coco, frijoles, tomate, emulsión de limón con pasta de chiles y aguacate

SMOTHERED TACOS / TACOS AHOGADOS 🥘

Corn tacos smothered in fresh green salsa with grilled shrimp, potato and chorizo purée, and avocado
Tortilla de maíz, camarones a la parrilla, puré de papa con chorizo, aguacate y salsa verde cruda



KIDS MENU

MENÚ INFANTIL

BREADED CHICKEN TENDERS  
TIRAS DE POLLO EMPANIZADAS

SPAGHETTI POMODORO OR BUTTER SPAGHETTI  
SPAGHETTI POMODORO O A LA MANTEQUILLA

CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES
PECHUGA DE POLLO Y VERDURAS

MAC AND CHEESE  
MACARRONES CON QUESO

FISH FINGERS WITH GRILLED CORN  
DEDOS DE PESCADO CON ELOTE ASADO

CHICKEN AND CHEESE QUESADILLA  
QUESADILLA DE POLLO Y QUESO



SWEET ENDINGS!

¡DULCE FINAL!

RASPBERRY CHEESECAKE 🥛 🥚 🍷

Classic New York cheesecake style with vanilla streusel and raspberry sauce
Cheesecake tradicional estilo Nueva York con streusel de vainilla y salsa de frambuesa

SYMPHONY CHOCOLAT / SINFONÍA DE CHOCOLATE 🥛 🥚 🌿

Chocolate symphony with berry coulis and mint tuile
Chocolate en tres texturas, coulis de frutos del bosque y tuile de menta

CLASSIC LEMON PIE / CLÁSICO PASTEL DE LIMÓN 🥛 🥚 🌿 🍷

