

**Estimado huésped; Después de ordenar lo invitamos a disfrutar de nuestra barra de ensaladas.**



Restaurante  
de carnes

## Sopas & Cremas

### Jugo de carne

Reducción fondo de res de 72 horas servido con guarnición de cebolla y cilantro.

### Crema de almeja

Tradicional crema de almejas, estilo Nueva Inglaterra

## Plato principal

### ½ Pollo Grill

A elegir al grill, cajun o BBQ.

**Rib Eye 280 gr.**

**New York 280 gr.**

**Arrachera 280 gr.**

**Costilla BBQ.**

### Filete de res en costra de cajun

Receta de la casa en dos cocciones: al grill y al horno.

### Salmón a la Waldorf

A la parrilla, acompañado con ensalada de manzana, vegetales y papas cambray.

### Mahi mahi a la parrilla

Acompañado de una ensalada de hortalizas, pepino y zanahoria Salsa a su elección: ajillo, ajo o a la mantequilla.

### Guarniciones para elegir:

Papa horno, Papa frita, Vegetales a la Parrilla, Elote asado.



Restaurante  
de carnes

## Plato principal

### Hamburguesa tradicional

250g Hamburguesa de res.

### Hamburguesa especial steak -house

250g de hamburguesa de res bollo de pan brioche arúgula, cebolla caramelizada y queso cheddar.

(Opcional sin Queso)

## Postres

### Pastel de zanahoria

Suave pastel que combina especie (canela, clavo y nuez moscada), frutos secos cubierto con queso crema dulce.

### Red velvet

Atractivo pastel de vainilla y chocolate blanco cubierto de cremoso queso.

### Brownie a la moda

Tradicional brownie de chocolate y nuez acompañado de helado de vainilla.

### Pastel baked Alaska

Postre a base de helado y láminas de bizcocho cubierto de merengue italiano.

### **\*\*Langosta al Grill (400 gr)\*\***

Cocina al grill con espinacas a la crema y brocheta de camarón.

**Costo adicional: \$1,245 MXN**

### **\*\* TOMAHAWK (1,100 gr)\*\***

**Costo adicional: \$1,200 MXN**

Estimado huésped: el consumo de ciertos alimentos crudos o poco cocidos de origen animal pueden aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria, la solicitud y la ingesta de estos, es responsabilidad del consumidor.

Algunos de nuestros platillos pueden contener o haber entrado en contacto con nueces, cacahuates, semillas u otro producto alergénico.

#### Símbolos alérgenos

 Vegetariano

 Lácteos

 Frutos secos

 Pescado

 Libre de gluten

 Huevo

 Cacahuete

 Crustáceos



Restaurante  
de carnes

# TOMAHAWK



**Costo adicional: \$1,200 MXN**

Dear guest; After ordering we invite you to enjoy our salad bar.

## Soup & Cream

### Meat juice

72-hour beef stock reduction served with onion and cilantro garnish.

### Clam cream



Traditional clam chowder, New England style.

## Main course

### Grill chicken

Choose from grill, cajun or BBQ.

### Rib Eye 280gr.

### New York 280gr.

### Flank steak 280gr.

### BBQ Rib.

### Beef fillet in cajun crust

House recipe cooked to taste grill and baked.

### Waldorf salmon

Grilled, accompanied with apple salad, vegetables and chambray potatoes.

### Grilled mahi mahi

Sauce of your choice: guajillo chili, Garlic or Butter Accompanied with vegetable, cucumber and carrot salad.

### Garnishes to Choose from:

Baked potato, Fried potato, grilled vegetables, roasted corn.



Restaurante  
de carnes



## Main course

### Traditional Burger

250g Beef burger.

### Steak-House Special Burger

250g beef burger Brioche Bread Bun, arugula, caramelized onion, and cheddar cheese.

(Optional without Cheese)

## Desserts

### Carrot cake

A spiced cake infused with cinnamon and nutmeg, pecans and whipped cream cheese.

### Red velvet cake

Creamy satiny texture red vanilla and White chocolate cake covered with cheese.

### Brownie a la mode

Cholate walnut brownie cake served with vanilla ice cream.

### Baked Alaska cake

Ice cream Cake covered in Italian meringue.

### **\*\*Lobster Grill (400 gr)\*\***

Grill cooked with spinach cream accompanied by shrimp brochette.

**Additional cost: \$1,245 MXN**

### **\*\* TOMAHAWK (1,100 gr)\*\***

**Additional cost: \$1,200 MXN**

Dear guest: the consumption of certain raw or undercooked food of animal origin may increase the risk of a food disease, the request and the intake of these, is responsibility of the consumers. Some of our dishes may contain or have come in contact with nuts, peanuts, seeds or the allergenic products. Please, if there is any doubt, ask to speak with the waiter or manager on duty.

#### Symbols allergens



Vegetariano



Lácteos



Frutos secos



Pescado



Libre de gluten



Huevo



Cacahuete



Crustáceos

Restaurante  
de carnes





Restaurante  
de carnes

# TOMAHAWK



**Additional cost: \$1,200 MXN**