

Quenepo

Starters

Yellowfin Tuna “Poke”

tamari marinated tuna with toasted sesame, scallions, avocado, fresh mango, malanga root chips, chili oil \$18

Pan Seared Spanish Octopus

potato confit, frisse, almond romesco, ajo blanco, cracked olives, chorizo crumbs \$19

Mariscada Martini

mixed seafood ceviche, squeezed fresh citrus, jalapeño, tomato, ginger, cilantro, fried arepas \$16

Local Rabbit Liver Pâté

grilled brioche, pear and fig conserva, candied port caramel \$19

Smokey Beef Tartar

tostones, arugula, local quail egg \$19

Nora’s NOLA Shrimp and Grits

crawfish, roasted corn, sweet potato, crispy scallions \$14

Warm Housemade Focaccia Bread*

with tomato balsamic jam \$7

“Sopa de la Noche”

\$ market

Greek Salad

marinated mushrooms, hearts of palm, caper berries, olives, fried eggplant, feta, sun-dried tomato, red wine vinaigrette, grilled green olive bread \$13

Grilled Pear*

endives, radicchio, frisée lettuce, candied pecans, roasted garlic- walnut oil vinaigrette, aged Wisconsin blue cheese \$16

Burrata*

grilled crostini, arugula, tomato basil vinaigrette \$16

Entrees

Grilled Swordfish

basmati rice, snow peas, pineapple coconut curry sauce, crab-n-capellini fritters \$36

Sicilian Shellfish Sautée*

shrimp, mussels, scallops, calamari, mediterranean vegetables, extra-virgin olive oil, lemon, white wine, pecorino romano, served over linguini \$37

Grilled Pork Tenderloin

steamed white rice, burnt broccolini, shiitake crab wontons, sweet and sour soy braised peppers \$38

Wild East Coast Halibut Filet

sautéed calamari, tomatoes, capers, olives, licorice basil, oregano spoon bread, green demon pesto \$38

Braised Goat Masala*

Middle Eastern spiced spinach sauce, rice, queso del país, house made labneh, grilled garlic naan \$33

Yellowfin Tuna BLT

arugula, vine ripe tomato, crispy pancetta, roasted poblano aioli, red demon pesto, jalapeño dust \$35

Filet Mignon

with black truffle and foie gras butter, duck fat fries, brown butter brussel sprouts \$market

Shrimp and Lobster Mofongo

crispy fried pana and calabaza cup filled with tender morsels of local Caribbean lobster and shrimp lightly, poached in not your mama’s criolla sauce \$42

Please inform your server of any food allergies. Diner assumes any liability arising from consuming raw or partially cooked foods.

Absolutely no separate checks ever. We do accept separate forms of payment.

\$25 corkage fee per 750 ml.

Entrées that are split or shared will have a \$5 charge.

*Indicates the dish is or can be prepared vegetarian.

We accept Visa, MasterCard, Discover y ATH

Q'él Quenepo

Aperitivos

"Poke" de Atún

tuna marinada en tamari, semillas de ajonjolí, cebollines, aguacate, mango fresco, "chips" de malanga, aceite de chili \$18

Pulpo Español a la Plancha

papas confitadas, romesco de almendra, ajo blanco, lechuga frise, aceitunas rajadas, pan rayado con chorizo \$19

Mariscada Martini

frutos del mar al cítrico, jalapeños, tomate, jengibre, cilantro, arepas fritas \$16

Paté de Hígado de Conejo Local

pan brioche a la parrilla, conserva de pera e higos, caramelo de oporto \$19

Tartar de Carne de Res Ahumada

tostones, arugula, huevo de codorniz local \$19

Camarones y Semolina de Nora al Estilo de Nueva Orleans, Luisiana

cangrejos de río, maíz asado, batata mamella, cebollines crujientes \$14

Pan de Focaccia Caliente*

mermelada de tomate romanos con balsámico \$7

Sopa de la Noche

\$ precio del mercado

Ensalada Griega

zetas marinadas, corazones de palma, alcaparrón, aceitunas, berenjena frita, queso feta, tomate seco, vinagreta de vino tinto, pan de aceitunas verdes caliente \$13

Pera a la Parrilla*

endibia, radicchio, lechuga frisé, nueces pacanas endulzadas, vinagreta de ajo rostizado y aceite de nuez, queso azul de Wisconsin añejado \$16

Burrata*

crostini a la parrilla, arugula, vinagreta de tomate y albahaca \$16

Platos Principales

Pez Espada a la Parrilla

arroz basmati, guisantes verdes, salsa curry con coco y piña, buñuelos de jueyes y pasta capellini \$36

Salteado Siciliano de Mariscos*

camarones, mejillones, vieiras, calamares, vegetales mediterráneos, aceite de oliva extra virgen, limón, vino blanco, pecorino romano, servido sobre linguini \$37

Lomo de Cerdo a la Parrilla

arroz blanco al vapor, broccolini, wontons de cangrejo y zetas shiitake, pimientos agridulces y con salsa soya \$38

Filete de Rodaballo Salvaje de la Costa Este

calamares salteados, tomates, alcaparras, aceitunas, albahaca Tailandesa, pan de cuchara con orégano y pesto picante \$38

Cabro Masala Cocido a Fuego Lento*

picante, con salsa de espinacas al estilo medio oriente, arroz, queso del país, "labneh" hecho en casa y pan naan \$33

Atún Aleta Amarilla BLT

arugula, tomate en rama maduro, pancetta crujiente, alioli de chile poblano asado, pesto rojo picante y polvo de jalapeño \$35

Filete Mignon

a la parrilla con mantequilla de "foie gras" y trufa negra, papas fritas en grasa de pato, coles de bruselas en mantequilla avellanada \$ de mercado

Mofongo de Camarones y Langosta

taza crujiente de pana y calabaza frita y rellena con tiernos bocados de langosta local y camarones ligeramente escalfados en salsa criolla (pero no como la de tu mamá) \$42

Por favor informe a su mesero/a sobre cualquier alergia alimentaria.

Advertencia- el consumidor asume cualquier responsabilidad derivada del consumo de alimentos crudos o parcialmente cocidos.

Absolutamente ningún cheque separado, nunca. Aceptamos formas de pago separadas.

Cargo por descorche: \$25 por 750 ml

Platos principales compartidos o divididos tendrán un cargo de \$5.00

* Indica que el plato es o se puede preparar vegetariano

Aceptamos Visa, MasterCard, Discover y ATH