

Qél Quenepo

Starters

Yellowfin Tuna “Poke”

tamari marinated tuna with toasted sesame, scallions, avocado, fresh mango, malanga root chips, chili oil \$19

Crispy Pana & Corn Gordita

red chile braised chicken, pico de gallo, avocado, chipotle crème fraîche \$15

Mariscada Martini

mixed seafood ceviche, squeezed fresh citrus, jalapeño, tomato, ginger, cilantro, fried arepas \$17

Smokey Beef Tartar

tostones, mixed greens, local quail egg \$20

Cajun Sautéed Shrimp

crawfish, cheddar grits cake, creole sauce \$16

Pan Seared Spanish Octopus

potato confit, frisse, almond romesco, ajo blanco, cracked olives, chorizo crumbs \$21

Warm Housemade Focaccia Bread*

with tomato balsamic jam \$8

“Sopa de la Noche”

\$ market

Grilled Pear*

endives, radicchio, frisée lettuce, candied pecans, roasted garlic- walnut oil vinaigrette, aged Wisconsin blue cheese \$17

Burrata*

grilled crostini, mixed greens, tomato basil vinaigrette \$17

Entrees

Wild East Coast Halibut Filet

sautéed calamari, tomatoes, capers, olives, licorice basil, oregano spoon bread, green demon pesto \$37

Jamaican Jerk Cornish Hen

curry vegetable rösti, peanut slaw, spicy melon relish \$39

Sicillian Shellfish Sautee*

shrimp, mussels, scallops, calamari, mediterranean vegetables, extra-virgin olive oil, lemon, white wine, pecorino romano, served over linguini \$38

Grilled Pork Tenderloin

sesame crusted, steamed white rice, tempura broccolini, sweet and sour soy braised peppers, asian aromatics, asian mustard \$39

Grilled Swordfish

basmati rice, snow peas, pineapple coconut curry sauce, crab-n-capellini fritters \$37

Braised Goat Masala*

Middle Eastern spiced spinach sauce, rice, queso del país, house made labneh, grilled garlic naan \$34

Yellowfin Tuna BLT

mixed greens, vine ripe tomato, crispy pancetta, roasted poblano aioli, red demon pesto, jalapeño dust \$36

Herb Grilled Churrasco

fresh house made pappardelle, Tuscan tomato sauté, capers, olives, boquerones, white wine \$market

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

Qél Quenepo

Aperitivos

"Poke" de Atún

tuna marinada en tamari, semillas de ajonjolí, cebollines, aguacate, mango fresco, "chips" de malanga, aceite de chili \$19

Gordita Crujiente de Pana y Maíz

pollo en chile rojo, pico de gallo, aguacate y crema fresca de chipotle \$15

Mariscada Martini

frutos del mar al cítrico, jalapeños, tomate, jengibre, cilantro, arepas fritas \$17

Tartar de Carne de Res Ahumada

tostones, lechuga joven mixta, huevo de codorniz local \$20

Camarones Salteados al Estilo Cajún

cangrejos de río, sémola con queso cheddar, salsa picante creole \$16

Pulpo Español a la Plancha

papas confitadas, romesco de almendra, ajo blanco, lechuga frise, aceitunas rajadas, pan rayado con chorizo \$21

Pan de Focaccia Caliente*

mermelada de tomate romanos con balsámico \$8

Sopa de la Noche

\$ precio del mercado

Pera a la Parrilla*

endibia, radicchio, lechuga frisé, nueces pacanas endulzadas, vinagreta de ajo rostizado y aceite de nuez, queso azul de Wisconsin añejado \$17

Burrata*

crostini a la parrilla, arugula, vinagreta de tomate y albahaca \$17

Platos Principales

Filete de Rodaballo

calamares salteados, tomates, alcaparras, aceitunas, albahaca Tailandesa, pan de cuchara con orégano y pesto picante \$37

Gallinita Estilo "Jerk" Jamaicano

rösti de vegetales con curry, ensalada de col con maní y "relish" de melón picante \$39

Salteado Siciliano de Mariscos*

camarones, mejillones, vieiras, calamares, vegetales mediterráneos, aceite de oliva extra virgen, limón, vino blanco, pecorino romano, servido sobre linguini \$38

Lomo de Cerdo a la Parrilla

con costra de sésamo, arroz blanco al vapor, brocolini en tempura, pimientos agridulces y con salsa soya, aromatizantes asiáticos \$39

Pez Espada a la Parrilla

arroz basmati, guisantes verdes, salsa curry con coco y piña, buñuelos de jueyes, queso crema y pasta capellini \$37

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 \$34

Atún Aleta Amarilla BLT

arugula, tomate en rama maduro, pancetta crujiente, alioli de chile poblano asado, pesto rojo picante y polvo de jalapeño \$36

Churrasco a la Parrilla

pasta pappardelle fresca, salteado de tomate toscano, alcaparras, aceitunas, boquerones, vino blanco \$precio de mercado

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