

Qél Quenepo

Starters

Yellowfin Tuna “Poke”

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

Korean BBQ Jackfruit*

bamboo ash bao bun, cucumber, carrots, Asian herbs, toasted cashews \$15

Mariscada Martini

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

Smokey Beef Tartar

tostones, radish greens, local quail egg \$20

Pakora Prawns

tomato, cucumber, spinach, chickpeas, spicy harissa, lemon tahini aioli \$15

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

Braised Goat Masala*

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

Crispy Skin-On Salmon Filet

Chinese black bean garlic chili sauce, bitter green, lump crab, shiitake mushroom, steamed white rice \$37

Shrimp and Conch Mofongo

crispy fried pana and calabaza cup filled with tender morsels of local Caribbean conch and shrimp lightly, poached in not your mama’s criolla sauce \$43

Yellowfin Tuna BLT

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

Filet Mignon

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

Grilled Swordfish

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

Red Chili Braised Pork Carnitas

sweet corn crepes, black beans, green rice, pico de gallo, chipotle crème fraîche \$36

Sicillian Shellfish Sautée*

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

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 \$19

Panapen a la BBQ Estilo Coreano*

pan bao de ceniza de bambú, pepino, repollo, hierbas asiáticas, marañón tostado \$15

Mariscada Martini

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

Tartar de Carne de Res Ahumada

tostones, hojas de rábanos, huevo de codorniz local \$20

Camarones en Pakora

espinaca con tomate y pepino, garbanzos, salsa harissa picante, aioli de limón y tahini \$15

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

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

Filete de Salmón con Piel Crujiente

salsa China picante con chile, ajo y frijoles negros, ensalada de verduras amargas, cangrejo y zetas shiitake, arroz blanco al vapor \$37

Mofongo de Camarones y Carrucho

mofongo de pana y calabaza frito y relleno con tiernos bocados de carrucho local y camarones ligeramente escalfados en salsa criolla (pero no como la de tu mamá) \$43

Atún Aleta Amarilla BLT

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

Carnitas de Cerdo Guisadas con Chile Rojo

crepas de maíz dulce, habichuelas negras, arroz verde, pico de gallo, crema fresca con chipotle \$36

Pez Espada a la Parrilla

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

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

Salteado Siciliano de Mariscos*

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

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 descorché: \$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