

Qél Quenepo

Starters

Grilled Beef Bone Marrow

mignonette sorbet, pickled sweet peppers, fresh herbs, garlic toast \$29

Steamed Clams

smokey spanish chorizo, tomato consume, cherry tomato concassé, Calabrian chili oil, orange fennel focaccia \$23

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

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

Smokey Beef Tartar

toasted brioche, micro mustard greens, local quail egg \$20

Grilled Shrimp

cous cous, almonds, raisins, lemon, togarashi, chermoula, charred corn espuma \$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, fresh mixed greens, tomato basil vinaigrette \$17

Entrees

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 fingerling potatoes, brown butter brussel sprouts \$market

Red Chili Braised Pork Carnitas

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

Sicilian Shellfish Sautee*

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

Pan Seared Long Island Duck Breast

oven roasted beets, fried quinoa, bitter greens, berries, citrus parcha glaze \$44

Grilled Alaskan Halibut

steamed clams, shrimp dim sum, grilled baby bok choy, white rice, mushroom soy fumé \$40

Braised Goat Masala*

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

Grilled Swordfish Filet

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

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

Qué Quenepo

Aperitivos

Médula Ósea de Res a la Parrilla

sorbete de vinagreta, pimientos dulces encurtidos, hierbas frescas, pan de ajo \$29

Almejas al vapor

chorizo español ahumado, consomé de tomate, tomate cherry "concassé", aceite de chile calabrés, focaccia de naranja e hinojo \$29

"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

pan brioche, brotes de mostaza, huevo de codorniz local \$20

Camarones a la Parrilla

cous cous, almendras, pasas, limón, togarashi, shermula, espuma de maíz asado \$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, lechuga mixta, vinagreta de tomate y albahaca \$17

Platos Principales

Filete Mignon

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

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 en Chile Rojo

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

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

Pechuga de Pato al Sartén

remolacha asada, quinoa frita, verduras amargas, bayas, glaseado cítrico con parcha \$44

Rodaballo a la Parrilla

almejas al vapor, dim sum de camarones, bok choy a la parrilla, arroz blanco, caldo de soya y zetas \$40

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 Pez Espada a la Parrilla

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

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