

# The Grill

STEAK HOUSE

## ENTRADAS | APPETIZERS

### Ensalada de betabel | Beetroot Salad

Espinaca baby, betabel rostizado, queso de cabra, arándanos y vinagreta de frutos rojos  
Baby spinach, roasted beet, goat cheese, blueberries and berries vinaigrette



### Ensalada César | Caesar Salad

Lechuga romana, crotones a las finas hiervas, queso parmesano y aderezo César hecho en casa  
Romaine lettuce, croutons with fine herbs, parmesan cheese and homemade caesar dressing

### Ensalada Wedge | Wedge Salad

Tercio de lechuga iceberg, cebolla morada, tomate, nuez, queso azul y vinagreta de vino tinto.  
Third of iceberg lettuce, red onion, tomato, nut, blue cheese, and red wine vinaigrette



### Ensalada verde | Green Salad

Selección de lechugas orgánicas, tomate, aceituna negra, pepino, vinagreta de jamaica  
acompañada de grissinis  
Organic lettuce, tomato, black olive, cucumber, hibiscus vinaigrette and bread stick



### Empanadas

Hechas en casa rellenas de queso y espinaca, servidas con chimichurri y salsa martajada  
Stuffed with cheese and spinach, with chimichurri and martajada sauce



### Taco mar y tierra | Surf & turf taco

Camarón, res y queso salteado con cebolla y chile poblano, servido en tortilla de harina, acompañado de  
emulsión de morita.  
Shrimp, beef and cheese sautéed with onion and poblano chili, served in a flour tortilla and morita emulsion

### Raviolis

Pasta fresca rellena de hongos y ricota, espuma de papa y jamón serrano acompañado de encurtidos  
Fresh pasta stuffed with mushrooms and ricotta, potatoe froth, serrano ham and pickles

### Chipirones | Tempura Squid

Calamar de anzuelo tempura con mezcla de especias  
Tempura squid with spices mixture



## SOPAS Y CREMAS | SOUPS AND CREAMS

### Sopa de Cebolla | French Onion Soup

Acompañado con su crocante de brioche y queso parmesano.  
Accompanied with its brioche crispy and parmesan  
cheese

### Crema del Día | Cream of the Day

A elección del chef, preguntarle a su mesero.  
At the chef's choice, ask your waiter

*The art of fine moments*

# The Grill

STEAK HOUSE

## LA PARRILLA | THE GRILL

**New York Angus**  
Angus new york steak

**Rib Eye Angus**  
Angus Rib Eye Steak

**Brisket Braseado con Cerveza Oscura y Manzana**  
Braised brisket with dark beer and apple

**Parrilla Mixta: Costilla cargada, Chorizo Argentino, Elote Asado y Papa Horneada**  
Mixed grill: rib, Argentine chorizo, grilled corn and baked potato

## Salmón | Salmon

**Pechuga de Pollo Orgánico**  
Organic Chicken Breast

**Camarones al Cajún | Cajun Shrimp**  
Acompañados con puré de papa y verduras de temporada a la parrilla.  
Accompanied with mashed potatoes and grilled seasonal vegetables



**Coliflor zarandeada**  
Servido con ensalada de verdolagas al limón y puré de papa  
Served with lemon purslane salad and mashed potatoes



## GUARNICIONES | SIDE DISHES

**Elote a la Mantequilla** Corn  
with Butter



**Arroz Blanco con Hierbas Aromáticas** Rice  
with Fine Herbs



**Papas a la francesa** French  
Fries

**Verduras de Temporada a la Parrilla** Grilled  
Vegetables



**Tomate a la Provenzal**  
Tomato Provençal



**Pure de Papa de la Casa**  
Mashed Potatos



**Papa al Horno con Crema Acida** Baked  
Potato with Sour Cream

**Espinacas Salteadas** Sauteed  
Spinach



\* El consumo de alimentos crudos o pocos hechos, puede aumentar el riesgo de una enfermedad alimentaria.  
Advertencia de alergias alimentarias. La comida preparada aquí podría contener los siguientes ingredientes: lácteos, nueces,  
gluten, soya, mariscos y pescado entre otros ingredientes. Si usted tiene alguna alergia o régimen alimentario  
específico informe a alguna persona de nuestro equipo. Gracias.

\* The consumption of raw or half cooked food of animal origin may increase the risk of gastrointestinal disease.  
Food Allergy Notice. Please be advised that food prepared here may contain these ingredients: Dairy, peanuts, tree nuts, inform a member  
wheat, soybean, shellfish, and fish among other ingredients. If you have a food allergy or a special dietary requirement  
of the hospitality team. Thank you.



Libre de Gluten / Gluten Free



Vegetariano / Vegetarian



Cacahuates-Nueces / Peanuts-Walnuts



Vegano / Vegan



Picante / Spicy

*The art of fine moments*