

New year's eve.

MENÚ **Q** ESPECIAL

ENSALADAS / SALADS

Ensalada de Aguacate \$258
Fresca lechuga con queso manchego, aguacate, tomate y aceitunas verdes.

Betabel Rostizado \$228
Acompañado de espinaca, jocoque, pistache y limón amarillo.

ENTRADAS / ENTREE Calientes

Esquites Roca \$178
Elote tipo esquite con salsa de chile japonés, mayonesa de habanero, limon y chile en polvo.

Coliflor Frita (300 g) \$228
Con mayonesa de cilantro habanero, laminas de serrano y queso parmesano.

Muslitos \$308
Muslitos de pollo adobados, con habanero/limón, espárragos, scalions y papa galeana.

Queso Fundido (250 g) \$228
Mezcla de diversos quesos gratinados con chorizo.

DEL MAR / DI MARE

Camarones Roca \$318
Deliciosos camarones (150 g) en mayonesa spicy, con un toque de chile serrano y aceite de ajonjolí.

Salmón al Cedro \$408
Delicioso filete de salmón (300 g) asado al cedro, con limón amarillo y un sazón especial.

Tostadas de atún (3 pzs.) \$258
Deliciosas tostadas de atún con aguacate, mayonesa de naranja chipotle, poro frito y ajonjolí.

CORTES / STEAK

Ribeye BLACK ANGUS (500 g) \$1,158
Ribeye BLACK ANGUS (1K) \$2,318
Filete de res (300 g) \$648
Porterhouse (800 g) \$1,468

SIDE ORDERS
Puré de papa (300 g) \$148
Puré de papa trufado (300 g) \$178
Espárragos (300 g) \$178

POSTRES / SWEETS

Esfera de cheesecake \$328
Cheesecake de pay de manzana con crumble de mantequilla quemada y salsa de dulce de leche.

Fried Oreos \$238
Cajeta, salsa de chocolate, lechera, salsa de frutos rojos y azucar glass.

Mostachón \$328
Betún de queso crema y fruta de Temporada.

Pastel de Chocolate \$358
Praliné de nuez, frutos rojos y una deliciosa salsa de chocolate.